

TESIS

LA COMIDA Y LOS *ORISHAS* DE SANTERÍA: ALIMENTANDO EL BIENESTAR DE LOS  
CREYENTES

Submitted by

Riley Ellis

Department of Foreign Languages & Literatures

In partial fulfillment of the requirements

For the Degree of Master of Arts

Colorado State University

Fort Collins, Colorado

Spring 2015

Master's Committee:

Advisor: María del Mar López-Cabrales

José Luis Suárez-García  
Jeffrey Snodgrass

THESIS

FOOD AND THE *ORISHAS* OF SANTERÍA: NOURISHING BELIEVER'S WELL-BEING

Submitted by

Riley Ellis

Department of Foreign Languages & Literatures

In partial fulfillment of the requirements

For the Degree of Master of Arts

Colorado State University

Fort Collins, Colorado

Spring 2015

Master's Committee:

Advisor: María del Mar López-Cabrales

José Luis Suárez-García  
Jeffrey Snodgrass

Copyright by Riley Ellis 2015

All Rights Reserved

## RESUMEN

### LA COMIDA Y LOS *ORISHAS DE SANTERÍA*: ALIMENTANDO EL BIENESTAR DE LOS CREYENTES

Esta tesis aborda las interconexiones entre la comida, los mitos religiosos de las deidades, llamadas *orishas*, y el bienestar en Cuba, mostradas a través de las prácticas ritualistas de la santería, específicamente en La Habana. Existe un paralelismo entre el mundo mitológico de los *orishas* y el nuestro, una relación de toma y daca. Al investigar la relación entre la comida ceremonial, los apetitos mitológicos de los *orishas* y la práctica de la santería en Cuba he descubierto una correlación entre la alimentación de los *orishas* y la fortaleza del bienestar de los creyentes. El trabajo se centra en Ochún, Yemayá, Changó y Orula, porque fueron las deidades más mencionadas durante mi visita a la Isla. La metodología usada consiste en el uso de dos disciplinas: un análisis literario de Natalia Bolívar Arosteguí unido a una investigación antropológica, incorporando la etnografía a través de la observación participante y las entrevistas formales. El enfoque teórico se basa en el estudio de la mitología realizado por Roland Barthes, el triángulo culinario de Claude Lévi-Strauss, el concepto del «consumo alimentario» de Pierre Bourdieu y la crítica relevante sobre el bienestar subjetivo, como la que elabora Ed Diener. Lo que argumento es que se necesita una exploración informada etnográficamente de la identidad culinaria de la santería cubana como fuente del bienestar.

## ABSTRACT

### FOOD AND THE ORISHAS OF SANTERÍA: NOURISHING BELIEVER'S WELL-BEING

This thesis addresses the interconnections between food, religious myths of the deities, called *orishas*, and well-being in Cuba, demonstrated through the ritualistic practices of Santería, specifically in La Habana. A parallel exists between the mythological world of the *orishas* and our own world, a relationship of give and take. Upon investigating the relation between ceremonial food, the mythological appetites of the *orishas*, and the practice of Santería in Cuba, I discovered a correlation between the nourishment of the *orishas* and the strengthening of believer's well-being. This work focuses on Ochún, Yemayá, Changó and Orula, as they were the deities mentioned most frequently during my visit to the island. The methodology consists of the use of two disciplines: a literary analysis of Natalia Bolívar Arosteguí joined with an anthropologic investigation, incorporating ethnography via participant observation and formal interviews. The theoretic framework finds its base in the study of mythology by Roland Barthes, the culinary triangle of Claude Lévi-Strauss, Pierre Bourdieu's concept of food consumption and relevant literature concerning subjective well-being, such as Ed Diener. What I argue is needed is an ethnographically informed exploration of the culinary identity of Cuban Santería, framing it as a source of well-being.

## AGRADECIMIENTOS

Me gustaría dar las gracias, primeramente, a todos los cubanos que me ayudaron con esta investigación, a los investigadores de CIPS, a Raysa por ofrecerme una casa para quedarme y a Pavel por ser el mejor guía. Mil gracias a María del Mar López-Cabrales por apoyar esta investigación y ofrecer consejos y correcciones, a Jeffrey Snodgrass por enseñarme tanto estos dos años y a José Luis Suárez-García por ser un gran mentor. Gracias a mi familia y a mis colegas que me han apoyado tanto y, por último, si bien no menos importante, a mi media naranja, gracias por su paciencia y apoyo durante esta larga aventura.

I would like to say thank you, firstly to all of the Cubans that helped me in this investigation, to the researchers at CIPS, to Raysa for offering me a place to stay, and to Pavel for being the best guide I could ask for. A thousand thanks to María del Mar López-Cabrales for supporting this investigation and for offering advice and corrections, to Jeffrey Snoddgrass for teaching me so much these past two years, and to José Luis Suárez-García for being a great mentor. Thank you to my family and colleagues that have supported me so much and, last but not least, to my better half- thank you for your patience and support during this long adventure.

## TABLA DE CONTENIDOS

RESUMEN .....	ii-iii
AGRADECIMIENTOS .....	iv
Capítulo 1 - Introducción.....	1
Capítulo 2 – El marco sociohistórico de la santería en Cuba .....	5
2.1 Introduction.....	5
2.2 La identidad prerrevolucionaria y la llegada de los <i>orishas</i> a Cuba .....	7
2.3 La presencia de la santería y la hambruna desde el «Período Especial» hasta hoy .....	10
Capítulo 3 – Conectando la literatura con la teoría preexistente: el mito, la religión y la comida .....	17
3.1 La identidad postrevolucionaria y la «transculturación» literaria .....	17
3.2 <i>Mitos y leyendas de la comida afrocubana</i> : teoría literaria para analizar .....	19
3.3 El rol del alimento en el mito y <i>aché</i> : el triángulo culinario de Lévi-Strauss .....	24
Capítulo 4 – Metodología: construyendo el puente .....	29
4.1 Introduction .....	29
4.2 La observación participante.....	30
4.2.1 La observación participante: la recopilación de datos .....	30
4.2.2 La observación participante: el análisis de los datos .....	32
4.3 Las entrevistas .....	33
4.3.1 Las entrevistas: la recopilación de datos .....	33
4.3.2 Las entrevistas: el análisis de datos .....	34
4.4 Seguimiento etnográfico y la formación de «la teoría fundamentada en datos».....	35
4.5 Conclusión.....	36
Capítulo 5 – Alimentando el bienestar: una relación de toma y daca .....	37
5.1 Introducción.....	37

5.2 El apetito de Ochún: las ofrendas cotidianas y el <i>adimú</i> .....	42
5.2.1 La protección: la salud física y mental .....	44
5.2.2 La tranquilidad: la paz y la estabilidad .....	48
5.3 El apetito de Changó: el rol de la sangre y el sacrificio de animales .....	50
5.3.1- La resistencia: fuerza y poder .....	52
5.4 ¡Una fiesta!: las reuniones religiosas .....	55
5.4.1 Pertenencia: el sentido de familia y el cumpleaños de santo.....	58
5.4.2 Eggun: la ceremonia del muerto y la protección de los antepasados .....	60
5.5 Conclusión: «en casa de santero nunca te faltará» .....	63
Capítulo 6 – Conclusiones .....	66
BIBLIOGRAFÍA .....	70
APÉNDICES .....	74



## Capítulo 1- Introducción

-¿Tienes hambre? ¿Quieres que te cocine algo?- le preguntó la señora a la huésped recién llegada. Estas palabras se sentían como el más amable de los gestos después de horas en tránsito. Aunque Cuba solamente quede a 90 millas de Miami, la muchacha estadounidense dejó escapar un suspiro de alivio. -¡Sería fantástico!- le respondió mientras colocaba sus maletas en su nueva habitación. Apenas después el olor de pollo asado, de ajo y cebolla, de especias, llenó la casa. Tenedores en mano, la unión entre estas mujeres comenzó a afianzarse con cada bocado, la incomodidad de tener a una desconocida en la casa y de estar en una casa desconocida fue desapareciendo gradualmente mientras las mujeres llegaron a conocerse mejor.

Esta investigación se centra en el tema del alimento. No el alimento solo, sino su función como vehículo de comunicación. Las palabras anteriores son un fragmento del primer bocado, la primera experiencia, en mi travesía de llevar a cabo el estudio sobre las interconexiones entre la comida, los mitos religiosos de las deidades, llamadas *orishas*, y el bienestar en Cuba, mostrado a través de las prácticas ritualistas de la santería, específicamente en La Habana. Al examinar la santería en Cuba y recopilar las opiniones, los compartimentos ritualistas y las tradiciones, en especial los rituales que rodean la comida, en esta tesis quiere mostrar cómo el mito entra en las acciones humanas, y cuán fuertemente los mitos interactúan con el comportamiento social, para ayudar al lector a entender que la creencia en alimentar, hacer ofrendas y agradecerles a los seres sobrenaturales fortalece el bienestar de los creyentes. Existe un paralelismo entre el mundo mitológico de los *orishas* y el nuestro, una relación de toma y daca. Este trabajo se centra en Ochún, Yemayá, Changó y Orula, que fueron las más mencionadas durante mi visita a la Isla. El puente entre estos dos mundos verdaderamente es el alimento. La conclusión principal de este

estudio, a lo más básico, es que la comida tiene la capacidad de formar lazos, tanto entre los seres humanos como entre el ser humano y la deidad.

Producidos a través de investigaciones ancladas etnográficamente en la vida cotidiana de los cubanos, y a través del estudio literario de los mitos pertinentes, los resultados de este trabajo muestran que la acción de agradecer a los *orishas*, a través de ofrecerles sus platos preferidos, fortalece los sentimientos de buena salud, protección, tranquilidad, estabilidad, resistencia y pertenencia entre creyentes, pero que, a la vez, las preocupaciones de la vida cotidiana, como la inseguridad de la comida en Cuba, también tienen un impacto en este mismo bienestar. Al igual que en el fragmento de la introducción de mi experiencia con la señora de la casa en la que me alojé existe una relación de toma y daca. No sólo se puede tomar, tomar, y tomar sino también dar algo a cambio en algún momento. Aunque me ofreció la comida la primera noche, yo no podía esperar que ella me alimentara gratis y, desde ese momento, le pagué, pero eso no quiere decir que ella no me regalara algunas cosas de vez en cuando sólo porque quería. Se ve esta misma relación entre *orisha* y creyente.

En este momento, es posible que algunos de los lectores cuestionen si el estudio de la comida es un argumento válido y tal vez se preguntarán ¿por qué estudiar la comida en relación a la religión de santería? Según Siewicz (2011), se puede utilizar la comida y las prácticas, los hábitos, las normas y las técnicas de cocinarla y consumirla, como una lente para ver la cultura más claramente. El estudio de la comida en particular es un campo emergente dentro de la antropología y se está convirtiendo cada vez más importante porque, según Maeseneer (2010) «probablemente no hemos explorado este campo del saber porque es un ámbito tradicionalmente asociado a lo femenino», (274). Me gustaría mostrar la importancia que tiene el estudio de la comida ritualista y su preparación para entender mejor los mitos que rodean la santería. ¿Por qué

sienten los creyentes la necesidad de alimentar a las deidades y, además, no sólo alimentarlas sino también darles placer con respecto al gusto?

Utilizando una estrategia etnográfica comencé con la observación participante, las entrevistas abiertas y las entrevistas más estructuradas. Después de cumplir esta fase antropológica de la investigación, el análisis de estos datos cualitativos, en especial las entrevistas a la luz de los mitos, me llevó hacia los temas emergentes dentro del concepto de bienestar. Al unir el análisis de los mitos y de las entrevistas, una imagen más completa se formó de lo que realmente está ocurriendo con respecto a las comidas ritualistas en Cuba y con respecto al contexto sociocultural.

Esta tesis está dividida en seis capítulos, el primero es esta misma introducción. El capítulo dos proporciona un marco sociohistórico del país y del contexto de los *orishas* en Cuba. Aquí se discute el concepto del «ajiacó» propuesto por Fernando Ortiz, utilizando la historia de Cuba para explicar la llegada de los *orishas* a Cuba y dando un vistazo a algunas de las dificultades que se encontraron para desarrollar el país, como el Período Especial. El tercer capítulo se dirigirá a la literatura relevante sobre el análisis del mito en referencia al alimento, utilizando conceptos propuestos por Roland Barthes, Claude Lévi-Strauss y Pierre Bourdieu, entre otros, para explorar más profundamente las tradiciones orales registradas por Natalia Bolívar Aróstegui y Ed Diener para hablar del bienestar. El capítulo cuarto establece, con detalle, los métodos antropológicos de recolección y análisis de datos utilizados en este estudio, como la observación participante y las entrevistas, para formar un teoría fundamentada en datos.

Mis conclusiones se presentan en el capítulo quinto, junto con un análisis de sus implicaciones y limitaciones. Este capítulo combina la literatura con la realidad de la vida cotidiana, explorando la comida en referencia a las ofrendas, las ceremonias de sacrificio y las

fiestas de santo. El capítulo sexto es la conclusión a mi tesis y resume los resultados, reiterando la importancia y el valor de tomar en serio el estudio de la comida ritualista de la santería cubana. Mientras las personas continúan proporcionando alimentos a las deidades, los creyentes continúan reconociendo su existencia, que no sólo mantiene la energía vital de las deidades a cambio del bienestar de los creyentes, sino que también demuestra la necesidad de la presencia de ellas en la Isla, llenando tanto a los seres humanos como a los sobrenaturales, con una plenitud espiritual.

## Capítulo 2: El marco sociohistórico de la santería en Cuba

### 2.1 Introducción

Ochún prefiere las gallinas y típicamente comparte su comida con la deidad Orula. Se dice que Ochún solía ser el amante de Changó, el dios del fuego y de la guerra. A pesar de eso, ella no siempre era fiel y disfrutaba flirteando y seduciendo a cualquier deidad o caminante que pasaba por los bosques cercanos. Changó, dándose cuenta de las infidelidades de su compañera, decidió conspirar su venganza. Seguro que encontraría a Ochún con Orula, el dios de la adivinación y la narración del futuro, Changó creó una gran tormenta eléctrica, uno de los rayos golpearon el techo de la casa de Orula. Ochún, de un lado para el otro, en busca de hierbas, vio que la casa de Orula se había incendiado y rápidamente llegó al rescate de Orula. Por siempre agradecido, Orula compartió su *adié*, su gallina, con Ochún, que se convirtió en el plato favorito de ellos.<sup>1</sup>

Ochún, seductora, coqueta, hermosa diosa del río, es personificada como una bailarina elegante vestida de amarillo vibrante, una trabajadora con una actitud feliz y la madre de la feminidad en Cuba. Como se desprende del extracto folclórico presentado anteriormente, debido a su amistad con Orula, tiene un gusto por las gallinas amarillas, pero sus preferencias alimentarias no terminan allí. También saborea cabras castradas, mariscos de río, y patos entre otras cosas. Más que nada, sin embargo, Ochún es golosa, adora cualquier cosa con azúcar: naranjas dulces, dulce de coco en almíbar, varias frutas en almíbar de miel y la lista continúa. Una de los varios *orishas* que forma parte del panteón de deidades dentro de la religión afrocubana de la santería, Ochún asiste a los que están enfermos, especialmente a las mujeres

---

<sup>1</sup> Mito basado en *Ochún: por qué come adié con Orula* (Bolívar et al. 59).

embarazadas, a cambio de una ofrenda sabrosa. (Natalia Bolívar Aróstegui, *Los Orishas en Cuba*, 117). Un *orisha*, definido por Bolívar Aróstegui, es una «deidad, numen. Guía de una persona. No se la considera un muerto, sino un espíritu activo, capaz de influir sobre la vida de los hombres», (195-196). Los alimentos que consumen los *orishas* y el conocimiento de los gustos y disgustos individuales de cada uno están basados en el folclore oral y la tradición que data de los orígenes de la santería en el África occidental. «Regla de Ocha», una práctica religiosa llevada desde los reinos Yoruba (Nigeria en nuestra época) a Cuba, junto con la trata de esclavos, se entremezcló con la religión católica, desarrollándose gradualmente hacia la religión conocida hoy como la santería.

Igual que sus antepasados de África, los creyentes de la santería sienten la necesidad de continuar alimentando a las deidades para sostener su energía vital, su *aché*, que a cambio fortalece el bienestar de los practicantes. Para mostrar el bienestar que gana un creyente es necesario mostrar la relación de dar y recibir entre *orisha* y practicante. Argumento que existe una relación entre los apetitos mitológicos de los *orishas* y la formación de una identidad culinaria de la santería en la Cuba posrevolucionaria. Según Roland Barthes (1957), la alimentación sirve como discurso y el mito «mezcla la memoria, oculta la producción, naturaliza lo social, inventa tradiciones, propone determinismo históricos», (Alonso Benito 103), así que existe una relación entre las comidas ritualistas, el contexto sociohistórico de la santería y las costumbres de la Cuba de hoy.

Para mostrar cómo la creencia en la alimentación de los *orishas* influye en la identidad y cómo esta habilidad de alimentarlos también tiene correlación con el bienestar de los creyentes, me gustaría llevar a los lectores en una travesía antropológica: el marco teórico basado en el folclor según lo registrado por Lydia Cabrera y las tradiciones orales documentadas por Natalia

Bolívar Aróstegui. El bienestar, un concepto dentro del campo de la Psicología Positiva, investigada mucho por Diener (2000) y otros, «se refiere a lo que las personas piensan y sienten acerca de sus vidas y a las conclusiones cognoscitivas y afectivas que ellos alcanzan cuando evalúan su existencia», (Cuadra y Florenzano 85).

Con respecto al bienestar, mi objetivo es mostrar que los creyentes de la santería encuentran consuelo dentro de la creencia de que recibirán buena fortuna y salud a cambio de complacer los apetitos de los *orishas*. No sólo eso, sino también, la creencia de que los *orishas* solían ser complacidos abre la puerta a la posibilidad de tener festines para honrar las deidades, que a su vez sirve como una excusa adecuada para tener invitados en la casa de un creyente con el fin de celebrar y comer juntos en un país donde el suministro de alimentos es limitado. Para entender mejor esta limitación, y la llegada de los *orishas* a Cuba, nos alejaremos en el tiempo brevemente para dar un paseo a través del marco histórico de Cuba.

## **2.2 La identidad prerrevolucionaria y la llegada de los *orishas* a Cuba**

La historia de la llegada de Ochún específicamente a Cuba comienza con el azúcar. El azúcar, igual que la deidad Ochún, llegó a Cuba después de cruzar el océano, primero con la travesía de Cristóbal Colón y segundo con la llegada de la esclavitud. Es muy posible que si la caña de azúcar no hubiera crecido tan bien en el clima tropical, los miembros de la tribu Yoruba nunca hubieran sido transportados a Cuba, convirtiéndose en esclavos a miles de kilómetros de su patria. Cuba, igual que los demás países latinoamericanos, fue colonizado y ocupado por España hasta finales del siglo XIX. Bajo el reinado español, el azúcar y el tabaco, ante todo, eran los productos principales económicamente. El azúcar, en particular, fue descrito por Fernando Ortiz (1947) como algo en contraste con el tabaco; era femenino, sensual y con calorías

nutrientes. «El azúcar es *ella*; el tabaco es *él*...La caña fue obra de los dioses, el tabaco lo fue de los demonios; ella es hija de Apolo, él es engendro de Proserpina...» (Ortiz 4). Es quizás por esta



Fig. 1. This representation of Ochún reveals her sexuality. To "see" the African element of the Cuban culture is to introduce her to the discourse. This depiction accompanies González-Wippler's notes concerning Ochún (1996: 30).

Figura 1 Torre, Miguel A. De La. 848

relación que Ochún se asocie con las aguas y con la dulzura, siendo la dueña de los ríos, tanto salados como dulces. Según las leyendas, se dice que ella le pidió a Yemayá, la madre de todos los *orishas*, ser enviada sobre el océano para cuidar a sus descendientes. Como se puede ver en la Figura 1, Ochún se representa como una hermosa, confiada mulata. Yemayá la ayudó a aclarar su piel para que pareciera tener una mezcla de ambos grupos étnicos: negro y blanco. Mucha de la población indígena fue eliminada por las enfermedades y, para mantener los

beneficios económicos, los españoles tuvieron que importar esclavos de África Occidental para trabajar en las plantaciones de azúcar, dando como resultado que la mezcla de razas en Cuba. Al cambiar su color de piel, Ochún esperaba que la mayoría de la población fuera capaz de relacionarse con ella. (Gutiérrez 2004).

Similar a Ochún, no existe una simple definición de cultura ni de identidad cubana y el concepto va más allá que la idea de que haber nacido en Cuba significa ser cubano. Según Ortiz, Cuba, y la identidad cubana, metafóricamente es un «ajiacó». Un ajiaco es un guiso creado por una variedad de legumbres ('viandas'), carnes diferentes, ají, etcétera; todos los ingredientes hervidos con agua. Originalmente un plato típico de los indígenas, poco a poco a través de los años con la llegada de diferentes grupos étnicos, más ingredientes del mundo fueron añadidos a la cazuela. «La imagen del ajiaco criollo simboliza bien la formación del pueblo cubano»,



(Fernando Ortiz & Isaac Barreal 15). Como describió Ortiz, la imagen metafórica de una isla abierta, bajo al sol igual a una olla abierta encima del fuego anticipando los elementos, funciona bien para describir la formación de la identidad cubana.

Los indignas nos dieron el maíz, la papa, la malanga, el boniato, la yuca, el ají que lo condimenta... Así era el primer ajiaco, con carnes de jutías, de iguanas, de cocodrilos, de majás, de tortugas... Los castellanos desecharon esas carnes indias y pusieron las suyas. Ellos trajeron con sus calabazas y nabos, las carnes frescas de res, los asajos, las cecinas y el lacón... Con los blancos de Europa, llegaron los negros de África y éstos no aportaron guineas, plátanos, ñames, y su técnica cocinera. Y luego los asiáticos con sus misteriosas especies de Oriente; y los franceses con su ponderación de sabores que amortiguó la causticidad del pimienta salvaje y los anglo americanos con sus mecánicas domesticas que simplificaron la cocina y quieren metalizar y convertir en caldera de su *standard* el cacharro de tierra que nos fue dado por la naturaleza, junto con el fogaje del trópico para calentarlo, el agua de sus cielos para el caldo y el agua de sus mares para las salpicaduras del salero. (Fernando Ortiz & Isaac Barreal 15-16).

Como se mencionó anteriormente, una de las razones de la llegada de tantas culturas diferentes a Cuba fue el cultivo del azúcar y el tabaco. El cultivo y la exportación de azúcar en particular estaba, y todavía está, profundamente arraigada en la sociedad y la cultura cubana y, a pesar de que abrió las puertas para un futuro próspero económicamente para la isla, se convirtió rápidamente en una dependencia. Durante los años 50, los Estados Unidos poseían alrededor de la mitad de la industria azucarera del país. (Lotta, R. 2006). Provocado por el deseo de escapar de la dependencia imperialista de los Estados Unidos, Fidel Castro, con un grupo de guerrilleros, luchó y ganó el control del gobierno cubano en el año 1959. Debido al cambio de poder, las relaciones se deterioraron entre los Estados Unidos y Cuba. La agricultura de la isla, la cual se había convertido en dependiente de los Estados Unidos para la importación de alimentos como el trigo, arroz, frijoles, productos lácteos, huevos, entre otros, fue afectada seriamente cuando se rompieron las relaciones diplomáticas y el gobierno de Eisenhower estableció en el año 1960 el bloqueo comercial. (Zepeda, L. 2003).

Ya que Cuba no podía depender totalmente de los Estados Unidos como único socio comercial, Cuba comenzó a trabajar con la Unión Soviética como aliada. Sin embargo, la disolución de la Unión Soviética en el año 1990 provocó la caída catastrófica de Cuba hacia el llamado «Período Especial».

### 2.3 La presencia de la santería y la hambruna desde el «Período Especial» hasta hoy

Entre 1989 y 1993 el Producto Bruto Interno (PBI) declinó en Cuba un 40 por ciento. La importación de petróleo fue reducida a un 50 por ciento, los fertilizantes y los pesticidas a un 70 por ciento y los alimentos y otros productos a un 50 por ciento y, de manera más chocante, la caída del consumo de calorías a un 30 por ciento. (Zepeda, L. 2003).

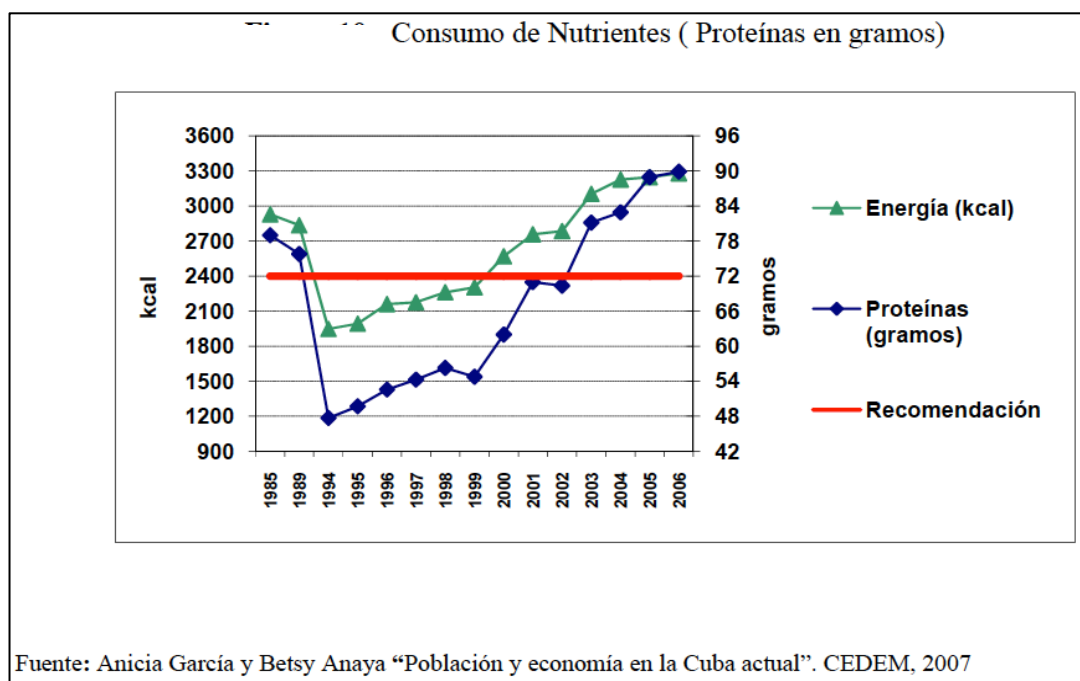


Figura 2 Se puede ver la caída severa de calorías y gramos de proteína con el punto más bajo en el año 1994. Desde este año el consumo de proteína ha subido constantemente pero no llegó a estar sobre la cantidad recomendada hasta el año 2004. (Pérez Villanueva 9).

Antes del Período Especial, los cubanos estaban acostumbrados al acceso suficiente de comida y, para combatir la escasez de alimentos, Castro mantuvo el programa del racionamiento de alimentos, llamado localmente *la libreta*, afirmando que «not one citizen was to go without sustenance»,<sup>2</sup> (Chomsky, A. 608). En teoría fue una buena idea, pero en realidad no pasó así y no siempre había bastante comida diariamente. De hecho, según el trabajo de María del Mar López-Cabrales:

En cuanto a la denominación de período ‘especial’ muchas de las mujeres que entrevisté me comentaron con humor que lo único que esta época tuvo de especial fue el hecho de poder encontrar comida en la mesa cada día para cenar. Muchas decían añorar la cantidad de huevos y verduras que se desperdiciaron en la década anterior (los años 80) en los actos de repudio contra la ‘escoria’, o personas que decidieron marcharse de la Isla. Erick Sánchez tiene una composición que representa este sentimiento de manera magistral: «Y a contracorriente/gritaba la gente en la ciudad/ que los huevos que te tiramos cuando te fuiste con la escoria/ ahora me los comiera, mi china, lo mismo pasao por agua que crudos saben a gloria./ Todo cambió. Siempre». (23).

Después de la crisis económica mayor, la meta de Cuba fue llegar a ser autosuficiente con respecto a la producción de la comida. El país comenzó a reincorporar el uso del buey en vez del petróleo, por ejemplo, y poner más esfuerzo en la agricultura orgánica. También había más énfasis en los «huertos intensivos» y los «organopónicos», los cuales aumentaron la variedad de las frutas y verduras. La agricultura urbana ayudó a aumentar la disposición de verduras como el tomate, el pepino, la lechuga, el ajo, la habichuela, el repollo, la cebolla, la zanahoria, el perejil, la remolacha, etcétera. (Paponnet-Cantat 25). La famosa cocinera Nitza Villapol (1923-1998) animó a los cubanos, con sus libros de cocina y programa de televisión, a tratar de incorporar recetas más vegetarianas en sus dietas cotidianas. Hoy en día existe una variedad de métodos para llenar la despensa de comida, incluyendo las raciones de la libreta, la compra de frutas y verduras de los mercados agrícolas y además existe también un poco de toma y daca entre

---

<sup>2</sup> «ni un solo ciudadano debe quedar sin sustento»

vecinos con el intercambio de comida y otros bienes en un tipo de mercado negro para suplementar el racionamiento del mes. Sin embargo, todavía hay una ansiedad o preocupación que rodea el tema de la comida y muchas veces durante mi estancia en Cuba escuché la frase «no es fácil».



Figure 3.1 Libreta de Productos Alimenticios

**Nicolás:** Esa es la libreta de Cuba.

**Emilia:** Arroz 15, 5 libras por persona.

**Nicolás:** Libras al mes.

**Yo:** ¿Y es bastante?

**Nicolás:** Nosotros compramos 30 libras para que nos dure aparte, aparte. Que son 150 pesos. Y ellos ponen 15 libras al mes. A los 10 días ya no hay arroz.

**Yo:** ¿Ustedes normalmente qué comen? ¿arroz...?

**Nicolás:** Arroz, frijoles (**Emilia:** Los cubanos comen mucho arroz.) Nosotros comemos mucho arroz, no sé, pollo, croqueta, pescado, (**Emilia:** Pero con la libreta no...) o no, no espérate no, no disculpa hija.

**Yo:** ¿Reciben estas cosas cada mes?

**Nicolás:** 15 libras de arroz...

**Yo:** ¿Por qué algunos no tienen números? (Vea Figura 3.2 y 3.3).

**Nicolás:** Porque no hay. (**Yo:** ¿Deberían recibir eso pero no hay?) No hay.

(**Emilia:** Hace muchos años que no hay...)

**Yo:** ¿Como el jabón para lavar?

**Nicolás:** Sí, eso no existe. Lo único que te da es esto. El arroz, los granos, son frijoles negros. Es lo que siempre dan. Es una libra del frijol al mes para los tres. (**Yo:** woah) Sí. (**Emilia:** Hay que comprarlos en el mercado.) El aceite es un cuarto de libra por persona. Quiere decir de una botella, un litro son tres cuartos, en vez de ser el litro entero falta otro cuarto para completar el litro. Es lo que te da para el mes.



**Nicolás:** Pero la mayoría del pueblo es lo que más sufre. (Nicolás y Elia, el 19 de enero, 2015).

Antes del Periodo Especial fue muy común compartir un cafecito con los vecinos o frecuentemente invitar a los amigos a cenar como una forma de hospitalidad. Nicolás y Emilia me ofrecieron una tacita de café con azúcar antes de irme de su casa. De vez en cuando las personas todavía hacen esas cosas, pero, como hay mucha preocupación por la comida, esto sucede con menor frecuencia. Por eso las fiestas religiosas, como vamos a ver en el capítulo 5, son tan importantes.

Entender la historia de Cuba es un paso necesario para comprender mejor el papel que tiene la santería entre los cubanos. Históricamente los africanos fueron arrancados poderosamente de sus patrias. No llegaron a la isla de Cuba libremente y, aunque «fueron aglomerados como bestias en jaula», (Fernando Ortiz & Isaac Barreal 24), esta población siempre mostraba una «fuerza de resistencia para sobrevivir», (Fernando Ortiz & Isaac Barreal 23). Una manera de sobrevivir a la crueldad fue la fe, la religión. «El negro, desconfiado de la clerecía dominadora y colonial que lo mantuvo y explotó en la esclavitud, fue comparando sus mitos con los de los blancos y creando así en la gran masa de nuestro bajo pueblo un sincretismo de equivalencias», (Fernando Ortiz & Isaac Barreal 25).

Y en todo momento el pueblo nuestro ha tenido, como el ajiaco, elementos nuevos y crudos acabados de entrar en la cazuela para cocerse; un conglomerado heterogéneo de diversas razas y culturas, de muchas carnes y cultivos, que se agitan, entremezclan y disgregan en un mismo bullir social...que ya tiene un carácter propio de creación. Mestizaje de cocinas, mestizaje de razas, mestizaje de culturas. (Fernando Ortiz & Isaac Barreal 16).

Para muchos cubanos, como Nicolás y Emilia, y especialmente para aquellos con herencia africana, una manera de superar los desafíos de una vida turbulenta, especialmente la falta de comida, era a través de la fe; a través de la creencia en los *orishas*. A lo largo de la

historia de Cuba, la santería ha sido capaz de mantener una presencia. Similar a la representación, de Ochún como de raza mixta y la metáfora del ajiaco puesto por Ortiz, en un discurso de 1975, Fidel Castro afirmó que Cuba no era sólo un país latinoamericano, sino también un país afro-latino y dijo «la sangre de África corre abundante por nuestras venas», (*Discurso pronunciado por el comandante en Jefe Fidel Castro, 22 de dic. 1975*). La supervivencia a lo largo plazo de la santería tiene sus raíces en el fuerte impulso para el orgullo nacional y la igualdad entre todos los ciudadanos, incluidos los afrocubanos. En 1976, la libertad de religión quedó garantizada por la Constitución y, más tarde, la aceptación de las prácticas religiosas que comenzaron durante el siglo XX se hizo aún más relajada. «The change is partly due to a more relaxed attitude from the Cuban government; [...] partly because the economic crisis has given belief in Santeria new force, as people use the tradition to resolve problems related to the crisis»,<sup>3</sup> (Wedel 33).

La inestabilidad alimentaria es un aspecto grave de la crisis económica del país. «Cuba es un país donde nadie se ha muerto de hambre en 50 años, pero donde casi nadie ha comido lo que quiere en ese tiempo, y la búsqueda de la comida, el sueño de la comida es una constante que nos persigue, y no nos abandona», (Maeseneer et al. 297). A sabiendas que ha habido un incremento de lo religioso en el país, que la comida está racionada y que la gente recibe lo suficiente, ¿cómo es que podrían estar dispuestos los cubanos a ofrecer parte de sus raciones mensuales a los *orishas*? «En las religiones de origen africano la cuantificación se dificulta al punto de no poderse establecer siquiera estimados, debido a la ausencia de estructuras centralizadoras», (Ramírez Calzadilla et al. 20) sin embargo durante los años 90, y también ahorita, entre otras pistas, se nota un aumento en las ceremonias religiosas y «una mayor utilización de signos

---

<sup>3</sup> El cambio se debe en parte a una actitud más relajada por parte del gobierno cubano; [...] En parte porque la crisis económica ha dado la creencia en la santería como nueva fuerza, ya que la gente utiliza la tradición para resolver problemas relacionados con la crisis.

religiosos visibles (collares, pulseras, crucifijos, ciertas vestimentas, calcomanías, etc.)»,

(Ramírez Calzadilla et al. 17). Por ejemplo, Laura, una de mis informantes, me explicó que lleva ropa blanca para encontrar la tranquilidad.

**Yo:** ¿Por qué estás vestida de blanco?

**Laura:** Estoy vestida de blanco porque estoy cumpliendo con mi Itá. La ropa determina también. Los colores oscuros sí te dan más fuerza. Entonces el blanco es la paz y la tranquilidad. Estoy haciendo como un receso. Una tranquilidad. Haber vivido cosas fuertes, porque viví cosas fuertes, como una de las cosas que viví fue hace dos años cuando perdí a mi mamá. Y entonces yo digo que estoy en un momento donde yo debo recesar mi espíritu, mi alma, mi santo, todo lo espiritual que a mi me domina, me gobierna, me lleva por esta vida de religión, debo tener esa paz. Porque la necesito porque te digo que he vivido cosas fuertes, muy fuertes. Como perder a ese querido. Para sentirme más tranquila. Espiritualmente. Es como una purificación. Vestirse de blanco porque realmente cuando nosotros hacemos nuestra Ocha<sup>4</sup> nos vestimos un año de blanco. (Laura, 22 de enero, 2015).

Se ve a muchas personas vestidas de blanco andando por la calle y se sabe que están cumpliendo con un aspecto de la santería. Estas pistas visuales demuestran una revitalización de la santería y la religión en general. Manteniéndose fieles a la tradición ancestral y, en algunos aspectos, a la superstición psicológica, los que creen en los *orishas* les ofrecen comida porque saben que los que dan son los que obtienen algo a cambio.

En este capítulo he querido defender que esta acción de darle de comer a los *orishas* forma el puente, el enlace esencial, entre la vida humana, la realidad de los creyentes, y la existencia de los *orishas*. Es este mismo puente el que nos permite entender mejor los mitos que rodean la religión de la santería. Pero, hay una pregunta que queda todavía flotando en el aire; ¿cómo se sabe qué comen y qué no comen los *orishas*? y, más aún, ¿por qué requieren tal alimento? Teniendo en cuenta el contexto sociohistórico de Cuba, entramos más profundamente en lo que es la literatura y teoría preexistente; el folclor, los mitos y las leyendas de los *orishas*.

---

<sup>4</sup> Ocha quiere decir iniciarse (hacerse santo) en la religión de la santería también conocida como Regla de Ocha o sólo Ocha.



## **Capítulo 3- Conectando la literatura con la teoría preexistente: El mito, la religión y la comida**

### **3.1- La identidad postrevolucionaria y la «transculturación» literaria**

Para entender la literatura cubana, específicamente los mitos que rodean tanto la santería como la cultura cubana, hay que entrar en el concepto de la «transculturación». Antes de analizar cualquier creación literaria, hay que entender un poco del origen de la obra y la identidad cultural que apoya este origen y después se la puede poner dentro de un marco teórico. Todos los autores de los mitos en cuestión en esta tesis son cubanos, pero ¿eso significa que las obras son también cubanas? ¿Cómo se define la identidad cubana? Similar a la definición de cultura, en general, es complicado y en realidad no existe una simple definición de cultura, ni de identidades cubanas. El concepto va más allá de la idea de que haber nacido en Cuba significa ser cubano. Como se mencionó en el Capítulo 2, la literatura cubana, igual que Cuba como nación, es como un ajiaco. Tomando este concepto más allá, podemos tener en cuenta la idea propuesta por Fernando Ortiz (1940) de la «transculturación», del mestizaje, de la transición, de la fluidez de la cultura.

Cuba ha sido descrito como un país sincrético, un proceso que algunos teóricos describen como la aculturación, la asimilación, la criollización, o lo que Fernando Ortiz (1940) llamó por primera vez la «transculturación». Todas las teorías describen un proceso diferente. El «sincretismo» fue acuñado por Melville J. Herskovits (1941) para explicar la continuación de las tradiciones culturales, religiosas, lingüísticas, etcétera originadas en África que se mezclaron con las del nuevo mundo. Herskovits usó el término «aculturación» para describir el fenómeno de la combinación de dos culturas pero que todavía son distintas y están separadas, en este caso, la cultura de los africanos y la de los europeos. (Garth 5).

Sin embargo, el concepto de «transculturación» acuñado por Ortiz es más adecuado para describir la identidad cultural de Cuba porque este concepto permite un intercambio mutuo y constante entre culturas. Como repuesta a otras teorías, Ortiz nos explica en su obra

*Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar* que la transculturación:

expresa mejor las diferentes fases del proceso transitorio de una cultura a otra, porque este no consiste solamente en adquirir una distinta cultura, que es lo que en rigor indica la voz anglo-americana *aculturation*, sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente, lo que pudiera decirse una parcial *desculturación*, y además, significa la consiguiente creación de nuevos fenómenos culturales que pudieran denominarse de *neoculturación*. Al fin, como bien sostiene la escuela de Malinowski, en todo abrazo de culturas sucede lo que en la cópula genética de los individuos: la criatura siempre tiene algo de ambos progenitores, pero también siempre es distinta de cada uno de los dos», (96).

Teniendo en cuenta la definición de la transculturación, la santería y sus obras respectivas son más como el ajíaco que se mencionó en el Capítulo 2.

Lo característico de Cuba es que, siendo ajíaco, su pueblo no es un guiso hecho, sino una constante cocción. Desde que amanece su historia hasta las horas que van corriendo, siempre en la olla de Cuba es un renovado entrar de raíces, frutos y carnes exógenas, un incesante borboteo de heterogéneas sustancias. De ahí que su composición cambie y la cubanidad tenga sabor y consistencia distintos según sea catado en lo profundo, en la panza de la olla, o en su boca, donde las viandas aún están crudas y burbujea el caldo claro. (Fernando Ortiz & Isaac Barreal 16).

Es importante notar la explicación de la cubanidad, porque la cubanidad expresa aun más este proceso de estar en una transición constante. Como explica Bourdieu en su teoría del *habitus*, la formación de una cultura tiene que ver con una «competencia cultural» o «la cultura en tanto que interiorizada por el individuo en forma de ‘esquemas’ de percepción, de valoración y acción», (Flores H. 44). En cuanto a la tradición oral, hay pocos privilegiados con acceso al conocimiento de la historia de este mundo religioso, pero al registrar los mitos orales que llegaron desde África a Cuba, intelectuales como Natalia Bolívar Aróstegui, Lydia Cabrera, Rómulo Lachatañeré y Fernando Ortiz ayudaron al proceso de intentar definir la identidad de

manera más precisa. Ellos «fueron los que primeros abrieron el camino intelectual para la comprensión y valoración objetiva de la importancia de los africanos y de sus descendientes en la formación de nuestra nación, de nuestra historia, de nuestra cultura, señalando los aportes históricos, musicales, danzarios y religiosos de las diferentes culturas africanas existentes entre nosotros», (Fernández Robaina 2002). Se nota esta existencia de culturas distintas, de la transculturación, dentro de los distintos mitos y los relatos de los *orishas*.

Los rituales dentro de las obras y las palabras y los nombres dentro de los textos son de África. Muchos de los símbolos que representan los *orishas* son africanos, «el idioma que se utiliza entre los creyentes para su comunicación social con los *orishas* mediante la interpretación del dilogún, del ekuele o del coco», (Fernández Robaina 2002) pero la mayoría de las comidas y las recetas no son de origen africano. Como nos explica el investigador cubano Tomás Fernández Robaina, es «más justo hablar de la santería como religión afrocubana, que como religión puramente africana o cubana, pues no hay duda que en ella están presentes elementos de ambas» (2002). Ahora que entendemos esta combinación de culturas, podemos proceder a adentrarnos en el marco analítico de los mitos fascinantes de los *orishas* y todos sus gustos y preferencias.

### **3.2- Mitos y leyendas de la comida afrocubana: teoría literaria para analizar**

Y como los cocineros somos, por lo general, parcos, y preferimos mostrar nuestro afecto compartiendo con los amigos el placer de una sabrosa comida, imagine el lector estar sentado ante una larga mesa, bellamente adornada con mariposas, orquídeas, marpacíficos, rosas y maravillas. Presidiéndola estará Olofi. Entre sus comensales reconocerá de inmediato al sabio Orula, al bondadosa Obbatalá, al travieso Elegguá, al audaz Oggún, a Ochosi- que aportó la montería al banquete-, a Osaid, que trajo las yerbas aromáticas que lo condimentaron, al belicoso Changó, a la casquivana Ochún, a la maternal Yemayá, al lúgubre Oddúa, al enamorado Babalú Ayé, a la malgeniosa Naná Burukú, al poderoso Aggayú, al caritativo Inle, a los simpáticos Ibeyis, al laborioso Ochaoko y a algunos discretos Eggun. Olivadas por una vez querellas, diferendos y rencillas, ellos y usted disfrutarán de una cena inolvidable. Buen apetito. (Bolívar Aróstegui et al. 19).

Los personajes mencionados en este fragmento son los *orishas* o las deidades que son los descendientes de los ancestros del mundo. «A esos muertos ilustres se le atribuían determinadas aptitudes y conocimientos suprahumanos, pero sin perder sus pasiones, instintos, deseos, ambiciones. Eran, en una palabra, los ancestros con *aché* transformados en *orishas*, divinizados», (Bolívar Aróstegui et al. 34). Aunque, quizás, a primera vista no sea tan obvio la interrelación entre el mito y la vida real, gracias a intelectuales como Bolívar Aróstegui y González Díaz de Villegas, entre otros, podemos apreciar en el pasaje anterior una conexión entre un mundo sobrenatural, el del mito, y la vida cotidiana representada en este caso por la mesa y la comida. Como explica Bolívar Aróstegui en su libro *Los orishas en Cuba*, «los *orishas* y sus caminos quedan descritos como personalidades con características tanto humanas como divinas, no pocos pecadillos y desafueros que, como son de dioses, arrastran consigo creencias, o las fundan, o contribuyen a dar respuestas a fenómenos de la naturaleza y de la existencia», (11). Cada relato/mito tiene una raíz, una historia, y normalmente nos da una explicación de algo, una razón. Siempre hay una razón para algo, incluso para explicar la comida que comen los *orishas*, al igual que la que ingieren los humanos.

Antes de entrar más profundamente en el contexto social, el «mito vivo» por así decirlo, es importante entender un poco más sobre el contexto mítico, la parte que explica de dónde viene todo lo social. Así que nos acercamos más profundamente a la literatura y la teoría. Ambos, la religión y el mito, son formas de narrativa, y además los dos son importantes expresiones de una cultura. Primero, comenzamos con el título de la obra en cuestión: *Mitos y leyendas de la comida afrocubana*. ¿Qué es un mito exactamente y cómo se puede colocar esta categoría de literatura, de narración, dentro de este trabajo antropológico? Mircea Eliade (1907-1986), un historiador de religión, sugiere lo siguiente:

El mito cuenta cómo, gracias a las hazañas de los seres sobrenaturales, una realidad ha venido a la existencia, sea ésta la realidad total, el cosmos, o solamente un fragmento: una isla, una especie vegetal, un comportamiento humano, una institución. Es, pues, siempre el relato de una “creación”: se narra cómo algo ha sido producido, ha comenzado a *ser*. El mito no habla de lo que ha sucedido *realmente*, de lo que se ha manifestado plenamente. Los personajes de los mitos son seres sobrenaturales... Los mitos revelan, pues, la actividad creadora y desvelan la sacralidad de sus obras. En suman, los mitos describen las diversas, y a veces dramáticas, irrupciones de lo sagrado (o de lo “sobrenatural”) en el mundo. (14).

El texto *Mitos y leyendas de la comida afrocubana* por Bolívar Aróstegui y González Díaz de Villegas es un texto construida a base de mitos que llegaron a ser escritos a través de la transferencia oral. «El mito solo permanecerá vivo si sigue siendo contado, de generación en generación, en el transcurso de la existencia cotidiana. En caso contrario, relegado al fondo de las bibliotecas, fijado en forma de textos, se convierte en referencia erudita para una élite de lectores especialistas en mitologías», (Vernant, J. 10). Con respecto a la «élite de lectores», hay incontables nombres importantes desde una variedad de disciplinas eruditas que debemos mencionar en el estudio de los mitos.

Los psicoanalistas Sigmund Freud (1856-1939) y C. G. Jung (1875-1961) vieron el análisis del mito desde la perspectiva del sueño. A diferencia de Freud, Jung puso más énfasis en el concepto del «inconsciente colectivo» con respecto al mito. En el mismo período, James G. Frazer (1854-1941), un antropólogo, comenzó a investigar la relación entre el mito, el tabú y el ritual desde un contexto social. Todos estos conceptos son muy útiles en el momento de analizar los mitos de los *orishas*, especialmente la parte de las comidas prohibidas (las cuales se mencionan más tarde en el Capítulo 5). Después de Frazer, Bronislaw Malinowski (1884-1942), un antropólogo social de la escuela funcionalista, también integró el mito con aspectos culturales. En su opinión, el mito no vive solo, sino que funciona en conjunción con los ritos. Como Malinowski nos explica, los mitos «explican aspectos importantes de la vida social

mediante la narración de cómo se produjeron por primera vez tales o cuáles hechos», (García Gual 12). Podemos ver una reflexión de esta perspectiva en el texto *Mitos y leyendas de la comida afrocubana*, en el cual cada relato viene acompañado con unas recetas para las ofrendas, destinadas a ser consumidas por los *orishas*.

Con respecto al tema del consumo de alimentos, otro antropólogo de la escuela estructuralista importante para el estudio del mito Claude Lévi-Strauss (1908-1990), se enfocó en la estructura fundamental del mito. Él creó el triángulo culinario y trató de explicar la estructura de la sociedad a través de la comida, específicamente utilizando los mitos de la cultura nativo americana. Según Lévi-Strauss «el valor intrínseco atribuido al mito proviene de que estos acontecimientos, que suponen ocurridos en un momento del tiempo, forman también una estructura permanente. Ella se refiere simultáneamente al pasado, al presente y al futuro», (Miampika 107). Algunos años después, Northrop Frye (1912-1991) utilizó la teoría del «archetypal literary criticism» (crítica literaria arquetípica) para estudiar los mitos en relación con las necesidades humanas y el inconsciente colectivo, explicando que cada mito es una respuesta a una preocupación de la vida cotidiana, y diciendo que «en términos de narrativa, el mito es la imitación de acciones que ocurren a proximidad o al límite concebible del deseo», (Miampika 121).

Con un punto de vista similar a Lévi-Strauss, en el año 1957, Roland Barthes (1915-1980), publicó su libro *Mythologies*, donde trató los signos dentro de los mitos de la vida cotidiana y el consumo alimentario en general. Como explica Barthes, «el mito es un metalenguaje, se construye sobre una relación de significación entre significante y significado ya existente, para encajarse luego como un signo secundario, cuya referencia es ya una estructura lingüística y cultural puramente autorreferente. El mito, pues, no tiene sustancia de realidad

alguna, sólo forma la relación con un sistema de conocimiento donde se actúa por oposición y diferencia», (Alonso Benito 85). Para Barthes, el mito sirve como una forma de comunicación, como un discurso. La mitología está llena de signos contruidos por la cultura con connotaciones que, reunidos, forman una estructura, una significación. Un sonido en solitario es sólo un sonido, pero en conjunto puede formar palabras y las palabras juntas forman un discurso. Igualmente, una verdura es sólo una verdura, pero combinada con otros ingredientes puede formar una comida, que, a la vez, es un discurso con una identidad; como el ajiaco cubano.

Hablando específicamente de la literatura cubana, Rómulo Lachatañeré (1909-1951) es importante por su libro *¡Oh, mío Yemayá!* (1938), que, igual a Bolívar Aróstegui, documentó varios relatos orales o *patakiés*. «La transmisión oral de corte literario abarca formas narrativas y poéticas que se manifiestan también a través de los llamados *patakiés*. Estos son historias y leyendas llenas de sabiduría, enseñanzas y consejos, fábulas y relatos maravillosos», (Espino 114). Aparte del estudio literario del mito, es importante, con respecto a las raíces africanas de la santería cubana, el libro *Ifá Divination: Communication between Gods and Men in West Africa*, publicado por el antropólogo William Bascom en el año 1969. Otra intelectual importante es Lydia Cabrera (1899-1991) con sus extensos trabajos etnográficos de la santería cubana. En los textos *El Monte* (1954) y *Yemayá y Ochún* (1980), Cabrera expone sus investigaciones folklóricas llenas de mitologías, rituales, superstición etcétera y estos textos se consideran unos de los trabajos más profundos y adecuados que existen sobre el tema de la santería cubana. También, en *Anagó* (1970) Cabrera no proporciona un diccionario profundo de vocabulario Yoruba que llega a ser completamente necesario para estudiar la religión.

Aunque hay muchos intelectuales con teorías de cómo examinar los mitos, no hay suficiente espacio en esta tesis para hablar de todos, por eso, con respeto a la crítica literaria y al

análisis de *Mitos y leyendas de la comida afrocubana*, examinaré más profundamente algunas selectivas. Igual que Barthes y Lévi-Strauss, las autoras Bolívar Aróstegui y González Díaz de Villegas también hacen la conexión entre los hábitos alimentarios y las prácticas correspondientes, por lo cual usaré sus teorías en la investigación de la relación entre los mitos y la comida.

Como se explica en la introducción de *Los orishas en Cuba*, «Gracias a esos relatos llegamos al encantador mundo de Ifá, sistema adivinatorio al que sus fieles atribuyen el origen de toda vida, muerte o suceso intermedio», (Bolívar Aróstegui 9-10). Cada *orisha* tiene un gusto, un apetito específico, un apetito que es aceptado como algo cotidiano en la vida de los creyentes, porque dentro del mito aparece la fe, la creencia de que los *orishas* verdaderamente existen, que tienen *aché*. Los personajes dentro de los mitos «son más que humanos y actúan en un marco de posibilidades superior al de la realidad natural...los dioses que intervienen en el orden de las cosas y de la vida humana», (García Gual 13). Este puente entre la literatura mitológica y la vida real está dispuesto por la simbología dentro de los relatos, en cierto modo, por la verosimilitud. Aunque no tiene que ser el enfoque principal, hablar de la comida es una manera de comenzar una conversación, una manera de conectarse con la gente, en este caso con los creyentes. La fusión entre la comida y la literatura se produce gracias a este concepto aristotélico de verosimilitud. ¿Entonces, qué función simbólica tiene el alimento dentro de los mitos?

### **3.3 El rol del alimento en el mito y *aché*: el triángulo culinario de Lévi-Strauss**

En la mejor definición de Levi-Strauss, la culinaria se desarrolla en el triángulo universal de lo crudo-a lo cocido-a lo podrido, siendo lo cocido o la cocina el enlace material y simbólico de la naturaleza y la sociedad, de la biología y la cultura. La cadena alimenticia, imperativo categórico de toda cultura, recorre un trayecto de tres pasos: biológico, cultural y estético. Parte de la necesidad- la comida como sustento- pasa por la culinaria donde la cocina convierte elementos



en alimento y culmina en la gastronomía, según los griegos, la ley de la panza o el arte de buen comer. (Maeseneer 183).

En Cuba es muy típico cocinar un plato especial dedicado a un *orisha* o sacrificar un animal, dejando la sangre caer en el altar. En un país donde los suministros de alimentos se racionan, podría parecer bastante extraño el hecho de que se dejen los alimentos fuera, y que éstos se pudran por su falta de consumo. ¿Cómo es posible que consuman los *orishas* estos platos preparados con delicadeza si no son humanos ni de este mundo? Al contrario de lo que pueda parecer, la comida, no se pierde, porque existe la creencia en el concepto de *aché*. Todos los animales necesitan algunas cosas básicas para sobrevivir: el oxígeno, el agua, los alimentos; el sustento para la *vida* y la respuesta a esta pregunta se encuentra en la definición de la palabra «alimento». En *The Physiology of Taste* (1825) de Jean Anthelme Brillat-Savarin, la palabra alimento se divide en dos definiciones: la clasificación «popular»: «Food is everything that nourishes»<sup>5</sup>, y la definición «científica»: «Food is all those substances which, submitted to the action of the stomach, can be assimilated or changed into life by digestion, and can thus repair the losses which the human body suffers through the act of *living*»<sup>6</sup>, (65). Para que un ser vivo siga viviendo requiere la *vida*. Nuestros días, igual que siempre, giran en torno a las comidas que comemos. La preparación y la planificación para la próxima comida es una parte necesaria de la jornada. «Capturing, killing, cleaning, gathering, raising, harvesting, transporting, storing, hoarding, sharing, preparing, and consuming food»<sup>7</sup>, (Skubal 5). Si no comemos, nos morimos.

¿Esta necesidad de alimentarse también se aplica a los seres supuestamente vivos, como los espíritus ancestrales o las deidades? Creo que sí. No sólo los seres humanos requieren la sustancia, sino todas las cosas supuestamente vivas. Levi-Strauss, en su obra *The Origin of Table*

---

<sup>5</sup> Comida es todo lo que nutre.

<sup>6</sup> Comida es todas aquellas sustancias que, sometidas a la acción del estómago, pueden asimilarse o convertirse en vida a través de la digestión, y por lo tanto pueden reparar las pérdidas que el cuerpo humano sufre a través del acto de vivir.

<sup>7</sup> Capturar, matar, limpiar, cultivar, criar, cosechar, transportar, embodegar, acopiar, compartir, preparar y consumir los alimentos.

*Manners* sostiene que «cooking is a language through which that society unconsciously reveals its structure»<sup>8</sup>, (495). Al examinar todos los contrastes, «irregular or regular meals...men/women, family/society, village/bush, thrift/extravagance, nobles/commoners, sacred/profane»<sup>9</sup>, (495) etcétera, como Bourdieu, Lévi-Strauss argumenta que se puede ver la estructura de una sociedad por el prototipo de la cocina. Lévi-Strauss visualizó las culturas como contrastes, especialmente a través de la lente de un triángulo culinario. Un gran contraste que encontró fue la categorización subconsciente de las cosas en crudas, cocidas o podridas. (490).

Cada categoría está determinada por la cultura y podemos ver la cultura, y también, cómo la cultura ubica sus valores y sus miedos, a través del estudio de los ritos que rodean los actos de cocinar y comer. Levi-Strauss (1964) argumenta que la cultura es manufacturada a través del



Figura 4 El triángulo culinario, Lévi-Strauss 428

proceso de cocinar, lo cual separa a los animales de los seres humanos. De la misma manera, dentro de la santería existe una variedad de categorías de comidas y recetas correspondientes para los diferentes tipos de ofrendas. Por ejemplo, muchas veces el *adimú* es un tipo de ofrenda no para los seres

humanos sino para los *orishas*. Según Bolívar Aróstegui et al., «hay platos que sólo constituyen ofrendas, bien porque muchos de sus ingredientes no son comestibles, ya sea porque alguno de ellos no se cuece», (89). Además, cada creyente tiene sus propias prohibiciones, dadas al creyente a través de las letras, o adivinaciones, de *Ifá*. «En esas letras, las prohibiciones se corresponden con los gustos y disgustos de la o las deidades que las rigen...casi todas ellas

<sup>8</sup> Cocinar es un lenguaje mediante el cual la sociedad revela inconscientemente su estructura.

<sup>9</sup> Las comidas normales o irregulares...el hombre/la mujer, la familia/ la sociedad, la aldea/las afueras, la economía/ la extravagancia, el noble/el plebeyo, el sagrado/el profano.

proscriben la ingestión de bebidas alcohólicas, medida propia de sociedades con un componente militar más o menos marcado, cuya disciplina requería de hombres austeros y sobrios», (Bolívar Aróstegui et al. 89). Los mitos nos dan los requisitos de lo que hay que hacer con los contrastes de la vida, tanto en la relación entre lo bueno y lo malo, como en lo cocido y lo crudo o la carne y la víscera. Los mitos, que muchas veces se transforman en ritos de la vida cotidiana, demuestran «qué hay que adoptar o descartar durante la comida», (Lévi-Strauss 433).

**Yo:** ¿Comen las mismas cosas, como cosas parecidas? [En referencia a la informante y su *orisha*] ¿Probablemente no comes chivo?

**Laura:** «Sí, sí como chivo. Lo único que yo tengo quitado con mis santos son la víscera. Yo como todo tipo de carne, todo tipo de comida. No tengo ningún problema porque bueno te digo mira, esto también depende de una persona. Como tú has sido en tu vida. Mi *Itá* empieza, me dice, eres buena hija. Buena madre. Buena esposa. ¿Y quién es buena madre, buena hija, buena esposa? Esa es mi bendición. Por eso yo no tengo nada quitado. Prácticamente yo no tengo nada quitado. Lo único que yo tengo quitado es la víscera porque también te explico porque me quitaron la víscera. Porque en la víscera hay mucho parásito. En el hígado de los animales, hay mucho parásito. Y puedo comerme una carne de esa que tenga parásito y puedo enfermarme. Y que ella [referencia a la deidad Ochún] me advierte es para que yo no me enferme. Te puedes encontrar un santero que lo que tiene quitado son treinta cosas. Porque depende de la persona». (Laura, entrevista del 22 de enero, 2015).

En ninguno de los mitos de Bolívar Aróstegui se ponen las vísceras dentro de las recetas. Lévi-Strauss explicará eso como una categoría de comida podrida, porque no sirve para las deidades ni para las personas. La ausencia de las vísceras del mito no provee la imagen total y hay que entender la cultura, como hablar con los creyentes, para entender mejor la razón de por qué no se usa la víscera. Una de las críticas de Lévi-Strauss, hecha por Hanna Garth (2013) es que la comida no siempre tiene que ser algo tan complejo. «Even when food did appear on center stage, in the hands of structuralists it was just another means of getting to something deeper, cultural grammars, maps of social hierarchies or structures, or evidence of the way the ‘savage

mind' categorized the world»<sup>10</sup>, (Garth ix). El triángulo culinario de Lévi-Strauss es un buen punto de partida, pero hay que llevar el análisis de los mitos más allá, trayéndolos a la vida real y explorando la influencia de ellos dentro de la vida de los humanos.

Más recientemente, dentro del campo de estudio culinario, Pierre Bourdieu (2004) expresa su desacuerdo con el estructuralismo de Barthes y Lévi-Strauss diciendo que «el estructuralismo desconoce todas las razones y los sentido prácticos de las actividades de los sujetos (empezando por las prácticas alimentarias), para describir solamente una *retórica* de los signos, las imágenes, los textos y los gustos, sin intervención real de los agentes sociales. El gusto en Bourdieu no es un código, es la expresión de una posición social», (Alonso Benito 99). Es la posición socioeconómica de una persona que determina la selección de comida y la manera de prepararla. Como simpatizo con ambos lados, tanto con la literatura como con la realidad social, continuamos con la sección de la metodóloga para explorar el paso desde el mito (la palabra escrita) hacia la cocina cubana (la vida real), entrelazando ambas realidades. ¿Cómo funcionan los mitos dentro de la sociedad viviente? Para acercarse a la respuesta hay que hablar con lo que Malinowski llamó el «comentarista auténtico», las personas con experiencias verdaderas.

---

<sup>10</sup> Aun cuando la comida aparecía en el escenario central, en manos de los estructuralistas fue una manera de llegar a algo más profundo, la gramática cultural, los mapas de jerarquías sociales o estructuras o las evidencias de cómo la 'mente salvaje' categorizaba el mundo.

## **Capítulo 4-Metodología: construyendo el puente**

### **4.1- Introducción**

En esta tesis, utilizo la teoría y la metodología de dos disciplinas diferentes: la antropología cognitiva y la literatura. Ambas son importantes en su manera de apoyar esta investigación y en el capítulo anterior exploré la incorporación de la literatura, del mito. Ahora debemos explicar porque añadimos de la antropología y la etnografía en este trabajo. La antropología provee los métodos para estudiar la cultura desde un «marco cultural» personalizado y hecho por el sujeto en cuestión. Existen varios estudios que tratan de la curación tradicional y el beneficio que la religión tiene en el bienestar. Sin embargo, aunque hay teorías sobre la función curativa de la santería específicamente, la mayoría se enfoca en el concepto del chamanismo. Por otro lado, hay un campo que está creciendo y que se dedica al estudio antropológico de la comida; cómo se prepara, los rituales alimentarios, los tabúes, el mito, su función curativa, la falta de comida y el estrés, etcétera. Sin embargo, no existe una combinación de los dos temas y esto es lo que me gustaría intentar cerrar con esta exploración de la santería. Para entender una cultura, la cual se define como los valores, las normas y los comportamientos que se aprenden de los demás (Hruschka 236), es necesario mirar más allá de la mera observación de las expresiones culturales como entidades separadas y, en lugar de eso, ver los eventos históricos, las producciones creativas, los ritos que rodean la comida, la economía, la lengua, las prácticas espirituales, la salud etcétera como factores cíclicos e interconectados.

Por eso, quería incorporar la disciplina de la antropología en este estudio de la santería cubana, porque la antropología es una de las disciplinas que nos da las herramientas para estudiar las culturas y encontrar las perspectivas de las personas involucradas en las diferentes estructuras

culturales, como los creyentes de la santería. En las últimas dos semanas de enero 2015 viajé a La Habana, Cuba, para empezar la observación participante y hacer varias entrevistas abiertas o, es decir, hice referencia a una lista de preguntas pero, a la vez, dejé que la conversación fuera un poco menos planeada. También hice entrevistas estructuradas o formales, con las cuales usé un protocolo de preguntas específicas. Escogí la ciudad de La Habana porque, primero, tuve un período de tiempo limitado en Cuba y, segundo, junto con Matanzas, La Habana es la ciudad con el mayor número de creyentes en la Isla. Llegué a Cuba con varias preguntas a tener en cuenta, pero las observaciones y unas nueve entrevistas abiertas me dirigieron hacia un protocolo más estructurado, tras el cual realicé dos entrevistas más profundas. En suma, pasé cerca de nueve horas entrevistando a los informantes, tres horas observando una ceremonia religiosa y varias horas cada día pasando tiempo con los cubanos: charlando (muchas veces en la cocina mientras los participantes preparaban la comida), conversando durante las comidas, observando, muchas veces tomando nota de la ropa y las pulseras que llevaban las personas andando por la calle (aprendí que las personas vestidas completamente de blanco son los iniciados dentro de la religión, porque cada iniciado tiene que pasar entre seis meses hasta un año vestido de blanco, y también vi muchas pulseras con abalorios verdes y amarillos que representan «la mano de Orula»), y visité lugares con alto valor religiosos e importancia social como una bodega y diferentes iglesias.

Al principio de febrero, analicé las transcripciones de las entrevistas y repasé las notas del campo que tomé durante mi viaje, utilizando los temas emergentes para dar forma a la etnografía que apoyaría el análisis de la literatura.

## **4.2- La observación participante**

### **4.2.1- La observación participante: la recopilación de datos**

Con la esperanza de aprender sobre la realidad sociocultural desde lo más elemental de la santería dentro de la vida cotidiana de los cubanos, decidí viajar a Cuba y vivir entre los cubanos. Me quedé en una casa particular con una señora mayor y su familia, quienes me ayudaron a encontrar informantes para la investigación. Al final de mi estancia en Cuba llevé a cabo aproximadamente 70 horas de observación participante. Para dar una idea de en qué consistía la observación, típicamente pasaba las mañanas en el Centro de Investigaciones Psicológicas y Sociológicas (CIPS), charlando con varios investigadores o también muchas veces pasaba tiempo tomando un cafecito y un postre en la casa de un informante.

Además de pasar tiempo con los informantes, fui a lugares históricos como la Iglesia de Nuestra Señora de Regla para observar el sincretismo de la santería y la religión católica. También asistí a una ceremonia de *Eggún*, o del Muerto, durante la cual observé el sacrificio ritual de unos animales y la preparación de la comida. Varias noches ayudé a cocinar la cena y, mientras picaba las verduras, observaba la manera de preparar la comida, de conservar las especias y la conversación que se producía mientras se cocinaba. Conversar en la cocina es una técnica presentada por Agnieszka Siewicz (2011) llamada «culinary chats» (charlas culinarias). Es un tipo de entrevista informal que toma lugar mientras un participante está preparando o comiendo una comida. (Siewicz 147). Además, hice amistad con un grupo de gente de mi propia edad, yendo a comer juntos, bailar, escuchar música y, en general, pasar tiempo juntos, y así comencé a notar la presencia sutil, pero al mismo tiempo muy notable, de la santería dentro de la vida cotidiana. Estas experiencias entre el 17 y el 31 de enero 2015 me ofrecieron una pequeña introducción de primera mano a muchos aspectos de la vida cubana que no necesariamente fueron explorados durante las entrevistas formales.

Tomé notas durante las observaciones, a veces, aunque a veces decidí recordar de memoria los eventos y anotar mis reflexiones después. Hay una desventaja en depender de la memoria para hacer las notas después, porque a veces sentí que había olvidado algunos de los detalles específicos que quería anotar. Al mismo tiempo, al no tomar notas durante mis interacciones informales con la personas, evité una sensación incómoda, o de formalidad, que puede surgir al tomar notas cuando hablas. De esta manera, y utilizando la técnica denominada por Emerson (1995) «experiential» (estrategia experimental de observación participante), el ambiente de las conversaciones se sintió más casual y natural. Traté de participar todo lo posible, ayudé a cocinar, jugué a los videojuegos, bailé, etcétera y también traté de no controlar ni guiar las conversaciones, sino dejarlas aparecer poco a poco. En vez de interrumpir la conversación, si sentía que alguien había dicho algo muy interesante o importante, me disculpaba e iba al baño para anotar la idea.

#### **4.2.2- La observación participante: el análisis de los datos**

Una vez que las categorías repetitivas comienzan a surgir, es importante unir las a la idea principal, siendo el primer paso del proceso la anotación de lo observado, porque estas notas sirven después como una fuente esencial para el estudio. Más que sólo una reflexión del trabajo de campo, la observación participante y las notas de campo son muy útiles para interpretar y analizar los datos. Las notas de campo me ayudaron a enfocarme en el trabajo y a comenzar a analizar e interpretar antes de irme de Cuba. Así que pude poner a prueba algunas ideas durante una etapa inicial de la investigación y extirpar algunas de las ideas menos acertadas y, en lugar de eso, encontrar unas nuevas que fueron bien informadas según lo que estaba observando. Al releer las notas de campo durante el proceso de escritura recordé muchos detalles y cada hora de



observación participante (y su nota de campo acompañante) me sirvieron como una fuente profunda de información.

#### **4.3- Las entrevistas**

##### **4.3.1- Las entrevistas: la recopilación de datos**

«Interviews provide opportunities to learn about people's elicited narratives and representations of their social worlds, including beliefs, ideologies, justifications, motivations, and aspirations»<sup>11</sup>, (Boellstorff et al. 93) y por esta razón, las entrevistas son claves para el proceso de investigación. Hice once entrevistas con diez informantes diferentes (cuatro mujeres y seis hombres), oscilando entre cinco minutos y tres horas de duración. Grabé todas las entrevistas para transcribirlas después y dos de las entrevistas involucraron dos informantes a la vez. Aunque solo seguí un protocolo específico de preguntas (ven Apéndice B) para cuatro de las once entrevistas, cada entrevista se centró en la pregunta principal de la investigación, y la relación entre las comidas ritualistas (las ofrendas, las comidas específicas de los *orishas* y el sacrificio) de la santería y el bienestar subjetivo. Creé un protocolo nuevo para la última entrevista (ven Apéndice C) con preguntas dirigidas a un investigador específico del CIPS.

Brevemente, me gustaría hablar del género y de la edad de los informantes. Tuve una división equitativamente equilibrada de género entre mis informantes y, combinada con la observación participante, creo que se puede decir sin temor a equivocarme que la santería en general es una religión sin exclusiones. Con respecto a la edad, todos los informantes eran mayores de 40 años y, aunque me hubiera gustado tener algunos informantes más jóvenes, los adultos fueron los que estuvieron dispuestos a conversar conmigo. Sin embargo, hablé con un

---

<sup>11</sup> las entrevistas dan la oportunidad de aprender sobre las historias y las representaciones de las vidas sociales de las personas, incluyendo las creencias, las ideologías, las justificaciones, las motivaciones y las aspiraciones.

creyente masculino de 24 años (al mismo tiempo que entrevisté a sus padres) y observé muchas pistas que me insinuaron que las personas en todas las etapas de sus vidas pueden creer en la santería.

Otra dificultad que apareció durante el proceso de hacer las entrevistas fue la de animarles a los informantes a hablar de sus experiencias personales en vez de transmitir la información/ el conocimiento que ya sabían sobre la santería en general. «Questions that aim to elicit knowledge shared at the group level put the interviewee in the position of ‘informant’, while questions that invite the interviewee to indicate their personal stance towards something position them as a ‘respondent’»<sup>12</sup>, (Levy and Hollan, 1998). Así que tuve que modificar las preguntas del protocolo y reforzar el hecho de que quería escuchar sus experiencias particulares en respecto a las creencias de ellos para recibir una mezcla de respuestas, o lo que se llaman «explanatory models» («modelos explicativos»). Las narrativas funcionan como eventos localizados en un tiempo y un lugar específico dentro de una interacción social y las historias siempre tienen un comienzo, un desarrollo y un fin. Las historias de las personas que obtuve me ayudaron a colocar la función de la santería dentro de la imagen completa de Cuba y también a ver cómo las personas se ven a sí mismas dentro de este mundo.

#### **4.3.2- Las entrevistas: el análisis de datos**

Las transcripciones por fragmentos («spot transcribing») fueron realizadas durante febrero de 2015, seguidos después por el análisis. El proceso de escuchar las grabaciones de nuevo, sin prisa, me ayudó a encontrar las narrativas más importantes y las frases claves para

---

<sup>12</sup> las preguntas que tratan de sonsacar el conocimiento compartido a nivel del grupo le deja al entrevistado en la posición del ‘informante’ mientras que las preguntas que le invitan al entrevistado a indicar su posición personal hacia algo le colocan como ‘contestador’.

incorporarlas al análisis cualitativo. También las grabaciones me apoyaron a formar una imagen clara y completa del rol que tiene la comida dentro de la santería.

Comencé a escuchar cada entrevista y a transcribir las partes que me sobresalieron. Después de hacer eso con cada entrevista, imprimí y releí todas las transcripciones para sacar los temas principales y repetitivos, o frases claves, que aparecieron. Los códigos principales que saqué de las entrevistas (y de la observación participante) fueron: la salud (mental y física), la protección, la tranquilidad, la sensación de paz, la estabilidad, la resistencia, la fuerza, el poder, y el sentido de comunidad o pertenencia. Todos estos sentimientos forman parte del concepto de bienestar subjetivo.

Estos puntos analíticos emergentes reflejan las ideas principales que salieron de las historias contadas por los informantes y, además estos temas también responden a la literatura preexistente. Bajo estos temas principales hay subcategorías que se centran más en las preocupaciones, los valores, las experiencias etcétera pero que también se relacionan con los códigos dominantes.

#### **4.4 Seguimiento etnográfico y la formación de «la teoría fundamentada en datos»<sup>13</sup>**

«La etnografía se traduce etimológicamente como el estudio de las etnias y significa el análisis de modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, cómo se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir sus creencias, valores, motivaciones, perspectivas y cómo estos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias», (Sandoval Lutrillo 61).

Según Emerson et al. (2011), no se usa la etnografía para determinar «la verdad» necesariamente, sino «las verdades múltiples» que existen dentro de las vidas de las personas. (Emerson et al. 4). La «teoría fundamentada en datos» incorpora la literatura preexistente y la

---

<sup>13</sup> «grounded theory»

combina con las observaciones de la vida real para formar una teoría con sus raíces en lo que verdaderamente está pasando. Presté atención a las regularidades que volvieron a ocurrir, palabras específicas y claves (como las palabras de la lengua Yoruba), las similitudes y las diferencias, los datos ausentes (qué no se menciona durante las conversaciones) entre otras cosas para incluirlos en la teoría de esta tesis.

#### **4.5- Conclusión**

Casi inmediatamente me di cuenta de la importancia que los creyentes le otorgan al concepto de «toma y daca» y el rol de los altares, las ofrendas y, en general, las interconexiones que existen entre la comida y el bienestar dentro de la santería. Basándome en lo que leí sobre los apetitos mitológicos de los *orishas* y el puente que se forma entre las comidas mitológicas y la vida cotidiana de los creyentes y la importancia que los creyentes le dan a las comidas específicas de cada *orisha*, me pregunté ¿por qué sienten la necesidad de alimentar a las deidades, y no sólo alimentarlas sino también darles placer con respeto al gusto? Empecé a preguntarme si esta creencia de alimentar a los *orishas* fortalece el bienestar de los creyentes y si hubo algún impacto en la posibilidad de ofrecerles comida a los *orishas* debido a la escasez de comida, el bloqueo estadounidense y el racionamiento (la libreta). Para acercarnos a las respuestas a estas preguntas, mi argumento es que se necesita una exploración informada etnográficamente de la identidad culinaria de la santería cubana, como fuente del bienestar de los creyentes.

## Capítulo 5: Alimentando el bienestar: una relación de toma y daca

### 5.1- Introducción

**Yo:** ¿Cómo defines el bienestar?

**Ana:** Bueno. Bienestar es la tranquilidad, un poco de salud, la unión de mis hijos, mi esposo, de la familia (Yo: ¿y la santería ayuda con el bienestar?) Bueno, puede ser. (Ana, 29 de enero, 2015).

**Francisco:** El bienestar es firmeza. Estabilidad, salud, y ciertos poderes. (Francisco, 23 de enero, 2015).

La meta de este capítulo es mostrar la interconexión entre el bienestar y la creencia en los *orishas* dentro de la santería cubana. Durante el proceso de las entrevistas traté de averiguar lo que mis informantes entendían por bienestar y aprendí que esta creencia, esta interconexión, es una relación de toma y daca. Para agradecerles, por el aumento del bienestar, los creyentes muchas veces les ofrecen a los *orishas* sus comidas preferidas. En este capítulo incorporé un análisis de algunos de los mitos afrocubanos de los *orishas*, juntándolos con ejemplos concretos de las entrevistas formales, la observación participante y mi experiencia en Cuba para ofrecer una imagen completa. Muchas de las preocupaciones que tienen los cubanos no son tan diferentes a las del resto del mundo. La preocupación en Cuba muchas veces encuentra su raíz en la falta de algo: falta de dinero, falta de trabajo, falta de salud, falta de comida, etcétera. Por ejemplo, uno de los informantes y su esposa me expresaron mucha preocupación por la falta de dinero y la imposibilidad de comprar las cosas necesarias para vivir.

**Nicolás:** Mira como vienen los extranjeros aquí. Los cogen en el aeropuerto y lo llevan a Varadero. Yo digo, ¿por qué no darle una libreta y págale 350 pesos cubanos? No 350 dólares, 350 pesos cubanos para el mes y a ver como vive. ¿Cómo tú vives? No puedes.

**Emilia:** No alcanza. (Nicolás y Emilia, 19 de enero, 2015).

**7.4 - Salario medio mensual en las entidades estatales y mixtas por clase de actividad económica**  
*Average monthly salary in state-owned and mixed entities for each type of economic activity*

CONCEPTO	Pesos					
	2007	2008	2009	2010	2011	2012
<b>Total</b>	<b>408</b>	<b>415</b>	<b>429</b>	<b>448</b>	<b>455</b>	<b>466</b>
Agricultura, caza, silvicultura y pesca	420	444	483	485	501	513
Explotación de minas y canteras	544	562	537	550	553	566
Industrias manufactureras	433	430	449	433	455	466
Electricidad, gas y agua	508	517	530	518	510	522
Construcción	497	522	531	541	566	580
Comercio, restaurantes y hoteles	353	365	364	366	367	376
Transporte, almacenamiento y comunicaciones	418	427	430	437	449	460
Establecimientos financieros, seguros, bienes inmuebles y servicios a empresas	493	445	502	429	422	432
Servicios comunales, sociales y personales	398	385	418	425	415	425

Figura 5 Salario mensual, Según esta gráfica la mayoría de los Cubanos ganan alrededor de 466 pesos al mes. (*Anuario Estadístico De Cuba 2012 172*).

Después de esta conversación entre la pareja y yo, sintiéndome un poco avergonzada, fui al mercado a comprar unas verduras para una ensalada. Compré una libra de zanahorias a 10 pesos cubanos, una cabeza de lechuga a 10 pesos, unos pepinos por 10 pesos y, para la mañana siguiente, gasté 15 pesos por una fruta bomba y un racimo de banana por 10 pesos cubanos. 55 pesos cubanos gastados en menos de 20 minutos. Claro, no iba a comer todo eso en sólo un día, pero ¿si yo tuviera hijos o tuviera que compartir todo? No me duraría para una semana entera. Después, del regreso a la casa, decidí ir a comer en un paladar, un restaurante privado. Gasté 28 pesos más por un plato riquísimo de ropa vieja. Si no hubiese querido o podido caminar a 10 cuadras para llegar a la casa, había tenido que gastar 10 pesos más en un taxi. Como se puede ver, hay que cuidar el dinero. Otra informante me expresó su preocupación por la falta de agua y la inestabilidad de su casa.

**Ana:** Hace 4 días que no entra el agua. (**Yo:** ¿Qué pasa con el agua?) Yo no sé. (**Yo:** ¿A veces no hay? ¿Qué hacen ustedes sin agua?) El tanque está vacío. Se estresa uno. Me tiene estresado eso. Me preocupa mucho por eso, si no hay agua. Después como que nos caiga por arriba. Tengo ganas de irme de aquí ya. Nos van a dar una casa. Bueno eso es lo que nos dijeron. Hace 14 años nosotros estamos

aquí. Nuestra casa se nos cayó. Nos pusieron aquí para ubicarnos y hace 14 años estamos aquí. Aquí no hay nada. No hay condiciones. (Ana, 29 de enero, 2015).

Hay cosas en la vida que uno sí puede controlar y otras que no. Estas citas iniciales de las entrevistas están llenas de preocupaciones y, de manera interesante, de hecho, se ven estas mismas preocupaciones en muchos de los mitos; la preocupación por el dinero, por el trabajo, por la comida. Sin embargo, estos mismos informantes, igual que las deidades que también tienen preocupaciones, son personas muy alegres con buenas familias y buenos amigos y, además, tienen una fe y un bienestar muy fuerte. Bajo la categoría «bienestar» encontré varios temas que recurrían en mis entrevistas. Para mostrar como tienen más sentido estas categorías del bienestar, voy a conectar los temas más relevantes que aparecieron dentro de mis conversaciones y con unas ceremonias específicas (los rituales y las ofrendas de comida). Basándome en los temas que aparecieron, dividiré el bienestar en cuatro categorías principales:

1. la salud (mental y física) y la protección,
2. la tranquilidad, la sensación de paz y estabilidad,
3. la resistencia, la fuerza y el poder y
4. el sentido de comunidad o pertenencia.

Aunque existen más ocasiones donde hay la posibilidad de ofrecerles comida a los *orishas*, las ceremonias mencionadas con la mayor frecuencia fueron: 1. las ofrendas dentro de la casa y el *adimú*, 2. los «cumpleaños de santo», 3. las ceremonias de iniciación y 4. el sacrificio o la matanza de animales. Quiero notar que, aunque trataré de interconectar una de las categorías de bienestar con un tipo de ofrenda, muchas veces el tipo de sentido de bienestar que experimenta el creyente supera los otros sentidos a la vez.

La práctica ritual de cocinar para un *orisha* tiene las raíces en el concepto de *aché*, una palabra de origen Yoruba, la energía vital o «gracia, bendición, virtud, palabra. Alma de algo, su virtud», (Bolívar et al. 191). *Aché* reside en todos los seres vivos, más los que no siempre viven dentro de este mundo. Dentro del panteón vasto de los *orishas*, los creyentes de la santería

reconocen un Ser Supremo llamado Olodumare. Este Ser Supremo, o energía sagrada, es “a transcendent world force or ‘current’ known as ashe” (una fuerza transcendente mundial o 'corriente' conocida como *aché*) (Torre 839). Diferente a los *orishas* que representan todos los ancestros de los humanos, *aché* no posee una forma antropomórfica.

**Eduardo:** El ser humano necesita símbolos para entender mejor. Si se asume que son energías y que están vivas y tienen un dominio, tienen un reino, y la persona quiere agradar a esa energía y la persona quiere buscar el favor de esa energía, entonces se comunica con esa energía. Nuestra educación nos hace entender que la comunicación verbal normalmente es con las personas, no hablamos a los animales aunque sea un orden, pero la comunicación es con las personas, por tanto, así ellos pueden entender que no son personas. Están más allá de ser personas. Son entidades superiores. (Eduardo, 20 de enero, 2015).

Nacidos de *aché*, los *orishas* toman posición de guardia sobre algunas partes específicas del universo y se dice que «Olodumare created the *orishas* to allow the divine will to be manifested to humanity via nature»<sup>14</sup>, (Torre 839-840). Dentro de este sistema de creencia no sólo el ser humano posee la cualidad de la vida, sino también los animales, las plantas, los minerales, los fenómenos naturales, etcétera, por la razón de que no se separa claramente la diferencia entre lo vivo y lo muerto. (Bolívar Aróstegui 12). Como menciona el informante, las personas muchas veces quieren ampliar su energía y los humanos están acostumbrados a mostrar la gracia muchas veces con la comida. Como explica Barthes, «los elementos del hecho alimentario, los ritos de hospitalidad, los menús de la vida cotidiana, las costumbres culinarias dependientes de los grupos sociales, las comidas festivas, etcétera, no son tratados sólo como objetos de consume o prácticas rutinarias, sino que constituyen un verdadero sistema de signos, es decir, forman una unidad funcional en una estructura de comunicación», (Alonso Benito 89).

---

<sup>14</sup> Olodumare creó a los *orishas* para permitir que la voluntad divina se manifestara a la humanidad a través de la naturaleza.



¿Pero qué causa este deseo de comunicarse con los *orishas*? Normalmente la creencia religiosa no viene de la nada, igual que la sensación de querer agradecerle algo a alguien. Algo tiene que pasar primero y, muchas veces, la vida les da lo que los creyentes llaman una «prueba». La prueba puede ser la pérdida de trabajo o una enfermedad, por ejemplo. La creencia religiosa viene de la necesidad de una fuerza para combatir una enfermedad o una necesidad más tangible como una casa o dinero.

**Laura:** La razón porque entré en la religión fue por eso, por mi hijo estar enfermo, porque yo no sabía nada de la religión y entonces fueron muchos meses ingresados, con tratamiento y toda esa serie de hospitales, ¿no? Hubo alguien que me dijo que lo llevara a un lugar de religión y entonces lo llevé. Empezamos a hacerle cosas de religión a él. Y entonces entré yo en todo lo que es esto de la religión. Allí se le hicieron una cantidad de tratamientos, porque él estaba grave. En ese momento se le hizo un cambio de vida. (**Yo:** eso es fuerte). Sí. Recibió de las manos más Ochosi<sup>15</sup>. Ochosi que es el cazador. Para que le cazara la salud, ¿no? la vida, porque en este momento él estaba grave. Cuando se lo hicieron el cambio de vida empezó a mejorar. (**Yo:** ¿Qué hacen para un cambio de vida?) Un cambio de vida es una ceremonia que hace un mayor, un religioso mayor... Y desde ese momento no tenía más problemas de salud. (Laura, 22 de enero 2015).

Esta informante recibió el regalo de la salud de su hijo, pero en la vida no sólo se puede recibir y recibir. También hay que dar. Para mantener esta relación con los *orishas* la informante entró en la religión de la santería. Esta relación de toma y daca entre creyente y *orisha* es lógica, ¿no? Déjame explicar lo que quiero decir con eso. Por ejemplo, antes de salir de Cuba quería agradecerle a la señora que me ofreció una casa para quedarme y por su hospitalidad, el haberme cuidado y su ayuda en general. Es decir, quería agradecerle haberme dado estabilidad y protección mientras estaba en Cuba, y haber aumentado mi bienestar. En un gesto de gracias compré una bolsita de café y tomamos una tacita juntas. Es la misma relación de toma y daca que se puede ver entre creyente y *orisha*. Así que tenemos todos los ingredientes para entrar más

---

<sup>15</sup> Ochosi: «Orisha cazador, médico y adivino. Ayudante de Obatalá. Una flecha lo representa». (Cabrera *Anagó* 232).

profundamente en el argumento de esta tesis; los sentimientos, las ceremonias, los mitos y los gustos combinados para formar un plato completo.

## 5.2- El apetito de Ochún: las ofrendas cotidianas y el *adimú*

**Yo:** Si todo es energía, ¿cómo siguen viviendo? ¿Necesitan algo? ¿Por qué no se desaparecen? ¿Cómo siguen viviendo, siguen existiendo?

**Eduardo:** Bueno, hasta los materialistas y otras escuelas filosóficas dicen que la materia nunca desaparece. La energía nunca desaparece.

**Yo:** Okay, bueno. ¿Pero las personas tiene que hacer algo para no perder esta energía?

**Eduardo:** Claro. No es para que viva. Para buscar el favor, para buscar su cercanía. Y de allí entonces viene el ofrecerle determinados platos. Y te pones a pensar y hay una lógica. Hay una coherencia. Hay cosas, hay alimentos que son los que la sabiduría de la Ocha dice que son los que prefiere este orisha. Estos alimentos y estas flores y estas plantas y estas carnes. Son los que prefiere este orisha. Y a su vez este y este y este, NO. Si se lo ofrece esto es ofender. Claro. No es ofender en realidad, porque estamos pensando como persona, pero es como si digamos un automóvil que consume gasolina no se lo ofrece diésel. Es la energía que está en ese alimento es afín a aquella energía representada por el *orisha*. (Eduardo, 20 de enero, 2015).

Cada *orisha* tiene una variedad de alimentos preferidos, muchos de los cuales pueden ser explicados a través del mito o de la palabra transmitida por la tradición oral y se cree que para mantener la presencia de los *orishas* en la isla de Cuba, y también para sostener su fuerza, los creyentes sienten la necesidad de complacer sus papilas gustativas. Como se mencionó anteriormente, Ochún prefiere gallinas amarillas y, por eso, *gallina a lo Yalodde* sería el plato principal preparado para la deidad. La gallina, o *adié*, sería cortada en tiras y frita con un poco de sal, pimienta, jengibre, ajo y cebolla picada finamente. Una salsa sería preparada mezclando harina y dos yemas de huevo batidas junto con el perejil, la albahaca y el orégano, todo bien

picado. La salsa se vierte sobre la gallina y se deja cocer a fuego lento. (Natalia Bolívar Aróstegui 60). Se dice que Ochún es la dueña del perejil y, de este modo, el perejil frecuentemente se usa durante las limpiezas rituales o para ayudar a los creyentes a encontrar un trabajo. Un creyente sólo necesita mezclar un poquitín del perejil con miel y canela en un tazón de agua, utilizando la mezcla para limpiar la puerta principal de su casa. Después el creyente debe decir, «Caridad del Cobre<sup>16</sup> yo te doy perejil, oñi, canela y harina. Tú me facilitarás, en cambio, la manera de ganarme el pan», (Cabrera 515). En esta frase se nota la cercanía, el truco de metonimia, que existe entre las palabras pan y trabajo. Como analizaría Barthes, el pan es el trabajo, porque en la vida asociamos el dinero ganado por el trabajo con la compra de comida. Como menciona Nicolás, los *orishas* ayudan con cualquier cosa, incluso a encontrar trabajo:

**Nicolás:** Se le da poderes para poder trabajar. Para que le de poder para trabajar en cualquier problema que tú tengas. (Nicolas, 19 de enero, 2015).

Para un acompañamiento, un creyente de santería puede prepararle *Ochinchin*, mencionada por las leyendas como uno de los platos salados favoritos de Ochún. Se tuesta el ajo en una olla grande hasta que esté fragante. Con cuidado, se pican y se añaden la acelga, la col roja, el tomate, el ajo y la albahaca. Luego, las verduras picadas son salteadas con almendras en un poco de aceite de coco, cocinándolas en su propio líquido. Se añade el caldo, y una vez que llegue a hervir, se mezclan los camarones para formar un guiso. Finalmente, se rompen los huevos uno por uno en el brebaje. Como Ochún es la diosa del río, ella encuentra el placer en consumir los camarones. La *gallina a lo Yalodde* y el *ochinchín* son ofrendas para poner en el *adimú*<sup>17</sup>. Dentro del triángulo culinario de Lévi-Strauss, el *adimú* estaría colocado más cerca de

---

<sup>16</sup> Recordamos que durante la época de esclavitud los *orishas* fueron sincretizados con los santos católicos. Como explica Ortiz, «la Virgen de la Caridad del Cobre es una Virgen marinera, abogada desde antaño de la gente marinesca, por haberlo sido de los navegantes españoles en muchas de sus advocaciones...en este paralelismo de las antropomorfizaciones católicas y lucumíes a la Virgen de la Caridad del Cobre le ha tocado ser Ochún», (*Virgen de la Caridad* 193)

<sup>17</sup> Adimú: “A- quien; di- transforma; mu- absorbiendo- Se basa en ofrecer alimentos varios a los Ósá (santos) los cuales, absorben hasta consumir la espiritualidad de los mismos. Se utiliza para mantener el cuidado de las relaciones que los hombres

los alimentos crudos porque la comida que se le ofrece es sólo para el consumo de los *orishas* y no para el consumo humano.

### 5.2.1- La protección: la salud física y mental

Se puede ver un ejemplo de toma y daca en la anécdota siguiente de Laura. Para tener la fuerza de continuar a ayudar a la mamá de Laura y, también para dar la gracias, Laura le ofreció dos gallinas a Ochún.

**Yo:** ¿Cada vez que tú quieres hacer una ofrenda a ella tiene que ser gallina o algo así, o puede ser algo diferente?

**Laura:** Es lo que ella te pida. A Ochún no estás dándole comida todos los días (**Yo:** Okay...¿cuándo?) No, no. Tú tienes una situación en tu vida. Yo le he hecho ofrendas a Ochún, por ejemplo, de dos gallinas por una situación que yo resolví. Que me paré delante de ella, le dije, «mamá, si yo resuelvo tal caso yo le voy a dar dos gallinas». No le pedí permiso a nadie, le estoy pidiendo permiso a ella. Cuando ella me concede que lo que yo quiero, entonces yo le doy a ella [una ofrenda]. (**Yo:** ¿Como dar las gracias por algo...) claro porque todo se paga, no hay nada gratis.

**Yo:** ¿Cuál era la situación?

**Laura:** ¿Que yo le di las dos gallinas? Yo le di las dos gallinas, fue porque mi mamá estaba enferma. Entonces yo le preparé unas cosas de religión a mi mamá y entonces cuando ella mejoraba yo le di las dos gallinas.

**Yo:** ¿No tiene que ser para ti? (**Laura:** para mí, para mi familia, para mis ahijados también.) Entonces, para ti, ¿recibes a cambio salud, bienestar...?

**Laura:** Bienestar, tranquilidad. (Laura, 22 de enero, 2015).

Como se puede ver en la conversación, Laura recibió un sentido de tranquilidad no solamente porque la mamá mejoró, sino también porque Laura sabe que Ochún la ayudó a

---

mantienen con los antepasados, con cierto espíritus, con las Ósá para enlazar las relaciones que debe existir entre los seres humanos con el resto de los seres que habitan dentro del universo en que vivimos y por ende, de hecho esta acción nos proporciona tener paz y armonía” (Madan 14).

mejorar, la protegió.

La ofrenda de las gallinas normalmente requiere la ayuda de un religioso mayor, pero como todos los *orishas* tienen sus reinos propios, incluso sobre las plantas del mundo, es muy típico ver ofrendas de frutas, por ejemplo, porque no se necesita el apoyo de un religioso mayor. Del mismo modo, el mito dice que, entre varias otras plantas, Ochún es también la dueña del árbol de naranja y por lo tanto esta fruta se incorpora a menudo en varios platos preparados para la deidad. Un plato muy típico que se deja en una ofrenda para Ochún es «Canistel en almíbar de miel». (Bolívar Aróstegui et al. 58). Se asocia Ochún con la dulzura y con los ríos o el agua fresca y por eso también le ofrecen las cosas dulces. «La afición a los dulces se consideraba más propia de mujeres que de hombres», (Mauricio Bacarreza, 71). A Ochún le encanta este postre, porque el canistel se prepara con agua azucarada, cáscaras de naranja dulce y miel. El azúcar de caña se vierte en el agua hirviendo, mientras se agregan las cáscaras de naranja gradualmente junto con la miel. Se continua removiendo la mezcla hasta que llegue a ser una jalea. (Madan 40). «La diosa, después del baño, saborea siempre con deleite la fruta dulce y dorada, «que es como ella»», (Cabrera 493). Los creyentes son conscientes de que a Ochún le encantan los postres extra dulces, y creen que «the more sweets [they] give the divinity, the more good health [they] will receive», (cuánto más dulces le den a la divinidad, mejor salud recibirán) (Coe 50).

**Laura:** Ella tiene sus comidas específicas. Como la harina. (**Yo:** ¿harina?) La harina de maíz. Dulce con canela para arriba y miel. Hay un dulce que se llama mala rabia<sup>18</sup> que se pica en cuadraditos. Eso todo se hace casero en la casa. Que son los dulces tradicionales de cada santo. (Laura, el 22 de enero, 2015).

Durante una ceremonia que observé, un *orisha* se comunicó con una informante, comunicándole que ella necesitaba hacer una limpieza en una semana por un problema de salud.

---

<sup>18</sup> «Dulce de Boniato (Mala Rabia) es un dulce elaborado con Boniato en dulce (batata); se retira la cáscara de los boniatos o Batatas y se pican en pequeños cuartos y se pone a hervir adicionándole azúcar morena y canela en rama, a fuego moderado. Este adimu es de mucho agrado para Yemayá», (Madan 41).

Para la limpieza, se le dijo que trajera a Ochún «tres masas reales, cinco panetelas borrachas (mojadas en almíbar) y ocho cabezones (que son dulces con merengue blanco por encima)», (notas de observación del 25 de enero, 2015). El problema de salud no fue verdaderamente un problema, sino que la muchacha nada más estaba embarazada y no lo sabía antes de la consulta. Para evitar cualquier problema con el embarazo todavía, y para recibir protección en general, a cambio, ella tuvo que ofrecerle dulces a la deidad.



Figura 6 Altar a Ochún y Yemayá. Se puede notar la incorporación de los colores, de los vasos de agua, del girasol y del coco.

Otras cosas muy típicas que se le incorporan en las ofrendas a Ochún y a las otras deidades también son la piña (por su color amarillo) con un par de cocos. Los colocan en el *adimú*, debajo de una figura de Ochún. A sabiendas de que a Ochún también le gusta el color amarillo, los girasoles incluso aparecen en el altar. Se dice que el girasol ejerce influencia positiva dondequiera que se coloque y «a Oshún le gusta verla en las casas de sus hijos», (Cabrera 430). Se cree que, al dejar la comida en el altar, o *adimú* en lengua yoruba, los *orishas* son capaces de absorber los nutrientes, que a su vez les animan a existir entre los seres humanos. A cambio de dejarles dulces, agua, algunas frutas hasta una gallina, como se puede ver en las entrevistas, las personas tienen un mayor sentido de protección, salud y bienestar en general.

Igual que Ochún, la deidad Olókun también forma parte del agua del mundo porque es del mar. De hecho, según el mito, de vez en cuando Olókun, «por su estado de ánimo» decide esconderse en el fondo del mar donde nadie puede llegar y, como les dijo Orula, «la única solución es brindarle un animal extraño que ella encuentre de su gusto», (Bolívar Aróstegui et. al. 77). Definida por Cabrera como un «temible *orisha* que está en mitad del océano» (de *Anagó* 257), Olókun es la madre de Yemayá. Este *orisha* le ayuda a Emilia, una de las informantes, a sentirse mejor, pero a la vez le causa una mala sensación en la cabeza si Emilia no le da agua porque hay que dar para recibir.

**Emilia:** Al Olókun mío no puede faltarle el agua. Porque Olókun es del mar y si eres del mar no puede faltar el agua.

**Yo:** ¿Por qué va a tener sed, o por qué?

**Emilia:** Porque a veces me sentí muy mal, muy mal y me dice mi esposo, «oye, ¿el Olókun tuyo tiene agua?» Y yo, «No sé». Y cuándo lo voy a destapar, y tú sabes que me estoy entretenida, y le echo agua y cuándo yo le echo agua, no sé, me siento mejor. (Emilia, 19 de enero, 2015).

Es importante saber qué requiere cada *orisha* y, a sabiendas de estos requisitos, los creyentes creen que pueden evitar el malestar y aumentar su bienestar. Parecido al ejemplo de Olókun, el *orisha* Obatalá tiene algunos requisitos muy específicos. Según los mitos de Obatalá que vienen de África, Obatalá es el dios de la creación y también el creador del vino de palma. Se dice que mientras creaba los primeros humanos tomaba vino hasta llegar a emborracharse. Entonces, comenzó a crear humanos a los que les faltaban dedos y pies y, al ver lo que hizo, lloró. Por eso, Obatalá jamás debe tomar bebidas alcohólicas. (Harris 348). Se puede ver como este mito antiguo todavía está vivo dentro de las ofrendas hoy en día y cómo los creyentes todavía entienden que él no toma alcohol, porque, lógicamente, no queremos un padre borracho.

**Yo:** A Obatalá, ¿qué le gusta?

**Eduardo:** Obatalá es el orisha de la paz, la armonía, de alguna manera también la familia. Es también el dueño de las cabezas. Entonces, se le representa con el color blanco... A Obatalá le son agradables, afines, flores blancas, arroz con leche que es un plato dulce, la leche, el algodón. A Obatalá no debe ofrecérsele el alcohol, porque es el equilibrio, es la armonía. Es un gran padre.

**Yo:** ¿Qué recibe a cambio? ¿recibe algo?

**Eduardo:** Claro que recibe. Recibe bienestar, recibe salud... en general, paz. Puede ser que tu camino sea bueno. Si viene una enfermedad la resistes mejor y la combates mejor porque estás en armonía. (Eduardo, 20 de enero, 2015).

Para ofrecerle las cosas que le gustan a Obatalá, el creyente confirma que recibe el bienestar. Un beneficio del *adimú*, como son ofrendas más sencillas, se les puede ofrecer algo en cualquier momento, incluso para pedir algo o sólo para decir gracias.

**Nicolás:** Una cinta roja con un racimo de plátano es lo que se le da a Changó<sup>19</sup> como ofrenda.

**Yo:** ¿Y cuándo?

**Nicolás:** Puedo hacerlo ahora. Irme a comprar plátano e ir a la casa de mi padrino y decirle: «te traigo esto para que se lo pongas a Changó en nombre mío», y hacerlo por algo. (Nicolás, 19 de enero, 2015).

Igual que a Ochún y Changó, a Olókun también le gustan las frutas, pero en vez de dejarlas en un *adimú* dentro de la casa, los creyentes tienen que tirarlas al mar.

**Emilia:** Olókun lleva mucha fruta...tienes que ponerla en un pañuelo azul y tirarla al mar. Olókun va directo al mar. (Emilia, 19 de enero, 2015).

### 5.2.2- La tranquilidad: la paz y la estabilidad

**Yo:** ¿De qué manera se siente diferente después de ofrecer comida a Ochún?

---

<sup>19</sup> Changó es el «*orisha* del fuego, del rayo, del trueno, de la guerra, de los tambores batá, del baile, de la música y de la belleza viril», (Bolívar Aróstegui et. al. 197).



**Laura:** ¿Cuándo le doy de comer? (**Yo:** Sí.) Eso, se siente mucha tranquilidad, es algo espiritual. Principalmente lo que te da es tranquilidad. Cuando tu le das de comer a tu santo sientes una paz en ti. Un reposo. (Laura, 22 de enero, 2015).

Cada creyente tendrá una sensación diferente al darle de comer a un *orisha*, porque en muchos aspectos la santería es una religión personalizada. Tanto los seres humanos como los *orishas* tienen sus cualidades y características propias. Laura, la informante, confía en la religión para obtener tranquilidad y paz. De alguna manera, la comida para Laura es tranquilidad. Como expresa Frazer (1889) en su trabajo *The Golden Bough*, la comida funciona como un tipo de «magia simpática». Se le ofrece a Obatalá comidas blancas, como la leche y el arroz, como expresó el informante Eduardo anteriormente, porque Obatalá, tanto como el color blanco, es la paz y la tranquilidad. Se puede ver otro ejemplo de este intercambio, de esta función de magia simpática con la informante Mari:

**Mari:** Yo no tenía una casa. Bueno tenía casa familia, pero llena de problemas y problemas y problemas. Estaba estudiando en el tercer año de mi carrera y no pude terminar porque no tenía tranquilidad. No tenía mi espacio para estudiar. ¿Qué yo hice? Fui y pedí a la Virgen de la Caridad del Cobre que me diera un lugar, un espacio donde tuviera tranquilidad. No terminé porque mi mamá murió...en el año 95. Entonces fui y pedí que me diera una prueba de que ella existía. Tenía mucha fe en ella.

**Yo:** ¿Qué tipo de prueba?

**Mari:** Que me respondiera con lo que pedí en ese momento. El día 24 de septiembre mi sobrina llegó y me dijo «tía, coge esta llave y vete para vivir para que te quedes con esta casa». Y ya yo tenía una casa. Esa es una prueba, porque yo le pedí a ella que si no me daba eso, yo me quitaba la vida.

**Yo:** Entonces, a cambio de recibir eso, ¿qué hiciste? ¿algo?

**Mari:** Sí, sí como no. Fui al Cobre y le puse a ella allí flores, yo tenía una medallita de oro. Mira, porque esas son promesas. Yo le prometí a ella que si me daba un lugar donde vivir, yo le iba a poner a ella lo que yo podía. Tenía más tranquilidad. (Mari, 23 de enero, 2015).

Para dar gracias a Ochún, Mari le dio unas flores amarillas, asociando el color amarillo, y también la relación entre el significado del girasol como la tranquilidad, con la deidad. Muchas veces los creyentes también asocian, a través de la magia simpática, sus pulseras y collares con los *orishas*, como estas joyas realmente **son** los *orishas* y, al llevarlas, reciben un sentido de tranquilidad.

**Emilia:** Fíjate. Yo me puedo despertar malo en la madrugada. Cojo mi collares automáticamente entonces, me los pongo aquí (al corazón) y me dan la tranquilidad. (**Yo:** ¿Y puedes dormir de nuevo?) y entonces empiezo a pedirle a todos, uno por uno.

**Yo:** ¿Qué pides?

**Emilia:** Le digo que me... por ejemplo, Olókun por favor deme esta tranquilidad que necesito para dormir... me funciona muy bien. (Emilia, 19 de enero, 2015).

Muchas veces las ofrendas y el *adimú* funcionan para aliviar las preocupaciones de la vida cotidiana y llenarse uno con una sensación de mayor tranquilidad y paz. Cuando un creyente siente un problema más grande, sin embargo, muchas veces va a una consulta con su *babalawo*, llamado padrino en Cuba. Es el padrino quien se comunica directamente, a través de la adivinación o lo que se llama *Ifá*, con los *orishas*, de parte del creyente y es considerado un religioso mayor. Uno de los objetivos de una consulta, o de la adivinación, es determinar si es necesario hacer un sacrificio para resolver el problema en adicción al *adimú*. Según Bascom, «sacrifices are necessary to ensure that predictions of good fortune will come true, as well as to avert the misfortunes which have been foretold...the failure to sacrifice when blessings are prophesied may result not only in their forfeiture, but in evil consequences»<sup>20</sup>, (60).

---

<sup>20</sup> los sacrificios son necesarios para asegurarse de que las predicciones de buena fortuna se harán realidad, así como para evitar las desgracias que han sido predichas ... el hecho de no sacrificarse cuando las bendiciones están profetizadas puede resultar no sólo en su caducidad, sino en malas consecuencias.

### 5.3- El apetito de Changó: el rol de la sangre y el sacrificio de animales

Changó, el dios de la guerra y la fuerza, tenía un chivo que era su esclavo. Siempre era muy fiel a Changó hasta un día cuando el chivo comenzó a hablar con *ounko* y *auré*<sup>21</sup>. A causa de la envidia, el chivo formó una alianza con *ounko* y *auré* y los tres crearon un plan para matar a Changó. Al no encontrar las armas que necesitaban, fueron a hablar con Orula, el *orisha* adivinatorio y «consejero de los hombres y de su futuro» (Bolívar Aróstegui et al. 198), quien les avisó hacer *ebbó*<sup>22</sup>. Tuvieron que sacrificar un gallo a Elegguá<sup>23</sup>. Pero, Elegguá, que siempre le estaba agradecido a Changó, les cerró el bosque a los chivos, *ounko* y *auré*. Inmediatamente, él alertó a Changó, diciéndole «Te traicionaron el *abbo*<sup>24</sup>, la *auré* y el *ounko*. Comételes, pues te servirán de depurativo», (Bolívar Aróstegui et al. 53). Changó les cortó las cabezas a los tres y tomó la sangre de ellos. Después de este episodio, Changó declaró que todos sus hijos debían continuar comiendo carnero y, cuando fuera necesario, de manera medicinal, deben comer chivo pequeño.<sup>25</sup>

Semejante a la gallina que se sacrifica, uno de los platos preferidos de Ochún, el chivo pequeño y el carnero, son los platos preferidos de Changó y se cree que, al matar estos animales, continúan viviendo incluso después de su muerte. Durante una matanza, o una ceremonia de sacrificio, como la iniciación a la religión, un padrino cortará tranquilamente el cuello del animal, dejando que la sangre caiga adentro de una cazuela; él dejará la cazuela con la sangre

---

<sup>21</sup> *Ounko*: un chivo pequeño, no castrado (Bolívar Aróstegui et al. 196) y *auré*: chiva (Bolívar Aróstegui et al. 191)

<sup>22</sup> *Ebbó*: «Ceremonia de ofrenda, sacrificio o purificación. Los *paraldos* son *ebbó* para quitar la muerte y los espíritus ‘enviados’ o oscuros. Los *ebbó* sirven para refrescar, cumplimentar o enamorar a los *orishas* en cuestiones más sencillas. Estos trabajos son dirigidos al bien y no son compromisorios; tampoco es necesario estar iniciado en la religión para hacerlo», (Bolívar Aróstegui et al. 192).

<sup>23</sup> «dueño de las llaves del destino: abre y cierra las puertas a la felicidad o a la desventura. Es la personificación del azar o de la muerte», (Bolívar Aróstegui et al. 197).

<sup>24</sup> *Abbo*: carnero (Bolívar Aróstegui et al. 191).

<sup>25</sup> El mito se basa en *Changó: donde come chivo por primera vez* (Bolívar Aróstegui et al. 53).

como ofrenda para el consumo de la deidad, en este caso Changó. Se usará la carne del chivo, o cualquier otro animal, para preparar una comida y compartir con los invitados del iniciado.

### 5.3.1- La resistencia: fuerza y poder

**Yo:** ¿Cómo preparas la carne?

**Laura:** El chivo se hace fricassee<sup>26</sup> en salsa con bastante vino seco porque es una carne muy fuerte. (**Yo:** Creo que nunca he probado chivo) Una carne fuerte, hay que saber cocinarla porque, si no, no se la puede comer. (**Yo:** ¿tú sabes cómo cocinarla?) Sí, sí.

**Yo:** ¿Qué otros ingredientes usas?

**Laura:** Lo que más se usa es el vino seco. Ajo, cebolla, comino, (**Yo:** encima de...) la carne y un poquito de vinagre y después le echas la salsa, y eso queda en salsa fricassee.

**Yo:** ¿Comen gallos también y otros animales?

**Laura:** Todos los animales se cocinan porque puede ser que en ese Itá, en eso que está haciendo esa persona, que está haciéndose santo, puede ser que se lo quite y nunca más lo puede comer. (**Yo:** ¿por qué?) Porque el santo te quita lo que te puede hacer daño. (Laura, 22 de enero, 2015).

El sacrificio, mitológicamente y en la vida real, es un aspecto importante dentro de la santería porque «la sangre sólo acrecienta las energías de los dioses y los mantiene potentes y eficientes; de esta manera el oricha se alimenta y también se beneficia al santero, de ahí la importancia que para la santería tienen los sacrificios: sin ellos no hay prosperidad ni salvación, ni seguridad», (Martínez 378-379). Igual al vino tinto que los católicos toman para representar la sangre del Cristo, Barthes describe la sangre como un fluido denso y vital (57). Además, Barthes, en referencia a la carne, explica que los que comen el bistec asimilan «bull-like strength» (fuerza

---

<sup>26</sup> Es una manera de preparar el carne en trozos cubiertos de salsa

de toro) y que la sangre nos recuerda la fuerza original del animal. En referencia al bistec: él nos explica que «it figures in all the surroundings of alimentary life... It is a food at once expeditious and dense, it effects the best possible ratio between economy and efficacy, between mythology and its multifarious ways of being consumed»<sup>27</sup>, (63).

Se creía que el bistec sangrado ayudaba a los soldados franceses a encontrar su fuerza durante tiempos de guerra. En Cuba, por los problemas económicos, casi no se come carne de vaca, porque criar ganado requiere muchos recursos naturales, espacio abierto y dinero. Por eso, es más común comer carne de chivo o de puerco, pero la sangre de estos animales tiene la misma función que explicó Barthes con la carne. Se puede ver esta creencia en el comentario sobre la matanza de animales de un informante que es también un padrino dentro de la santería:

**Francisco:** Darle fuerza para que me defiendan en la vida. Sí, dan animales. Se le sacrifican animales. (Francisco, 23 de enero, 2015).

La sangre es roja y, como explica Bolívar Aróstegui, «el rojo es el símbolo del amor y de la sangre», (*Los Orishas* 110) y Changó también se representa con el color rojo. Si una persona necesita resistencia para sobrevivir una situación difícil en la vida, normalmente requieren el sacrificio de un animal por la creencia en *aché* y la creencia subconsciente en el color rojo. «Conviene destacar que mediante el sacrificio se comulga y se estrecha la unión con los orichas, y los mismos beneficios son alcanzados por quienes los asisten a la matanza impregnándose de la esencia sagrada y poderosa de la sangre “vida de la vida”. (Martínez 378-379).

**Yo:** ¿Cómo le da de comer?

**Ana:** Cuando van a hacer alguna ceremonia de pollos, les matan. De la sangre ésa, le da de comer. Ahora mismo yo tengo que darle de comer a mi Eleggúa. Le doy una paloma y un pollón.

---

<sup>27</sup> y figura en todos los alrededores de la vida alimentaria ... Es un alimento a la vez rápido y denso, que afecta a la mejor relación entre la economía y eficacia, entre mitología y sus múltiples maneras de ser consumido

**Yo:** ¿Qué haces con la paloma?

**Ana:** Le arranca la cabeza y esta sangre se le echa y se la pone en la piedra.

**Yo:** ¿Quién lo hace?

**Aladino:** La hija de ella lo hace. (**Ana:** es que ella tiene un santo hecho.)

**Yo:** ¿Sólo la sangre nada más?...¿y con el animal?

**Ana:** Se le pregunta «¿ponerlo en la basura o en una esquina o comértelo?» [se refiere a los *orishas*]

**Yo:** ¿Para que sirve la sangre?

**Ana:** Es la comida que ellos comen. (**Yo:** ¿Cómo comen?) Se la deja [la sangre] allí dos, tres días. (**Yo:** Y la sangre ¿da fuerza o...? ) Le da fuerza para defenderme de los malos que me entran aquí, o me ayudan a tener un poco de fuerza. (Ana y Aladino, 29 de enero, 2015).

El sacrificio a cambio de la resistencia en la vida, por el esfuerzo, puede ser la ofrenda de comida al *orisha*, la matanza de animales, o puede ser tan sencillo como la iluminación de una vela. «In order to create balance and harmony, avoid illness, or restore health, sacrifices are carried out»<sup>28</sup>, (Wedel 64) porque sin un balance espiritual no se puede curar a una persona. Como el mito y la manera de que Changó mató a los animales que querían hacerle daño a él, Laura cree que los *orishas*, a través de las prohibiciones, protegen a sus hijos, quitando las cosas que pueden hacerles daño y, a la vez, dándoles fuerza. «Según Peterson y Seligman (2004), pensar sobre el futuro, esperar que ocurran los resultados requeridos, actuar de forma que esos resultados esperados sean más probable y confiar en que los esfuerzos que se realicen merezcan la pena provoca buen ánimo y acciones dirigidas a la consecución de objetivos», (Martínez Martí 252).

---

<sup>28</sup> Se hace el sacrificio para restaurar el balance y la armonía, para evitar las enfermedades o para restablecer la salud.

**Ana:** A Olókun se le pone para la fuerza ahora mismo unos chicharrones<sup>29</sup>. Voy limpiándome con ellos 7 días. Le voy pidiendo que me dé un poco de esfuerzo, salud. (**Yo:** ¿Por qué chicharrón?) Chicharrón o puede ser fruta. (Ana, 29 de enero, 2015).

Si uno realmente cree que un acto le va a ayudar, según Seligman y Csikszentmihaly (2000), «incluso las creencias optimistas no realistas sobre el futuro protegen de la enfermedad» (Martínez Martí 252) y esto le da un sentido de mayor bienestar, como se puede ver con los ejemplos de Ana y el chicharrón, y Laura y Francisco con los sacrificios. Otra función que tiene la matanza muchas veces es servir como una excusa para tener una reunión entre familiares religiosos.

#### **5.4- ¡Una fiesta!: las reuniones religiosas**

**Yo:** ¿Qué hicieron ayer para la ceremonia?

**Laura:** La ceremonia es la matanza de los animales.

**Yo:** ¿Me puedes hablar de eso?

**Laura:** Sí, a ver ¿qué quieres?

**Yo:** ¡No sé! Como...¿cómo se hace una matanza?

**Laura:** La matanza la hace un religioso que (**Yo:** ¿Tú?) Yo, yo no. Yo soy la madrina. Yo no hago nada. Sólo estar allí, presente en toda la actividad. Porque están naciendo de mi santo [más] santos. Y entonces eso es un Obá<sup>30</sup>, que hace la matanza de cada santo, los animales que comen. Que en este caso fueron un chivo de Elegguá, de Ochosi y de Ogun. Fueron tres chivos con su gallos y sus palomas. (**Yo:** Entonces ¿cuántos animales? ¿3 chivos...?) y gallos y palomas y pajaritos.

**Yo:** ¿Por qué? ¿Son las cosas que les gustan? ¿Cómo funciona eso?

---

<sup>29</sup> «Este adimu es de mucho agrado a Yemayá y casi siempre suele suceder que después de siete días de puesto, hay que llevárselos al mar. Otro de los adimu muy utilizado es el Eyó (chicharrones de tripas de cerdo), los cuales se les ofrecen a Olokun», (Madan 36).

<sup>30</sup> «rey; cabeza de un reino; sabio; mayor», (Bolívar Aróstegui et al. 195)

**Laura:** Es la comida que come el santo, que se le dice, para que el santo te hable, tú le haces una ofrenda de un animal... nosotros santeros decimos de «cuatro pata», que es el chivo o el carnero, que vaya cada uno con el santo.

**Yo:** Muy interesante. Entonces, ¿hay que matar al animal para que la sangre...¿qué pasa con...?

**Laura:** Que caiga arriba de la piedra porque el santo es piedra y caracol<sup>31</sup>.

**Yo:** ¿Y después con los animales?

**Laura:** Que limpian los animales y se los sacan los achéses<sup>32</sup> que son las vísceras, y partes determinadas del cuerpo del animal. Entonces eso se limpia, se le hacen unos rezos.

**Yo:** ¿Qué son los rezos, qué...?

**Laura:** Son rezos donde se está diciendo al santo lo que está ofreciendo (**Yo:** ¿Cómo qué?) Como estoy ofreciendo un chivo.

**Yo:** ¿Pero dicen por qué?

**Laura:** Para un bienestar de salud. (**Yo:** ah, ya, okay.) Tu le das el animal **para un bienestar de salud**. Y de estabilidad y de firmeza. Porque a lo mejor no tiene ningún problema de salud, pero tiene otro problema en tu vida y quieres resolverlo, ¿no? (**Yo:** Y para este hombre, ¿qué fue?) **Para estabilidad en la vida**. No tiene problemas de salud. **Para estabilidad y firmeza aquí en la tierra**. Y entonces a él le hace los rezos y entonces con esas carnes, donde se separan las carnes que son los achéses, que hoy yo los cociné y se lo puse a los santos en una ofrenda arriba de ellos. Y jícaras se le pone la ofrenda. También se hace otra ceremonia antes de ponerse el santo. Donde todos nosotros lo tocamos, lo besamos y se lo ponemos al santo. Las carnes son para nosotros. Ahora mañana hay un Itá donde vienen los santeros que trabajaron y, si quiere, **puede venir la familia** de quien está haciendo el santo. Que se invita también porque se puede

---

<sup>31</sup> «De la misma manera hace ver que en la vida religiosa los orichas— materializados en sus piedras, caracoles y/o collares— no consumen la carne de los animales sacrificados, sino el aché que recoge la sangre derramada sobre sus fundamentos y en las cabezas de los iniciados. Esta energía se libera en virtud de la consagración por medio de las palabras sagradas en yoruba producto de las invocaciones» (Martínez 378).

<sup>32</sup> «los Achéses se les llaman a las partes de los animales que se le cocinan a los Orishas como la ofrenda dentro de los rituales de la celebración de iniciación», (El pensador 196).



invitar a la familia o algún amistad o la esposa, lo que sea. Puede venir **cualquier invitado**, un santero, y se hace una comida. (Yo: ¿Como una fiesta?) **Una fiesta.**

**Yo:** ¿Y qué hacen? ¿Se hablan entre ustedes?

**Laura:** Cuando terminamos ya que es la parte del Itá, donde le dan todos los consejos al que nace en el santo, y todo lo que lleva sus provisiones y todo eso, entonces **cenamos** (énfasis fuerte en esta palabra). (Laura, 22 de enero, 2015).

Se puede notar muchos aspectos del bienestar en esta anécdota. Laura menciona salud, estabilidad, firmeza y también pertenencia. Ella describe la ceremonia como una fiesta, poniendo énfasis en la palabra «cenamos». También, ella habla de las partes, como se mencionó anteriormente con el concepto de cocido, crudo y podrido. La sangre cruda es para los *orishas*, la carne cocida para los humanos y las vísceras se consideran la parte podrida. Es muy probable que el iniciado se sienta orgulloso por compartir la buena fortuna y *aché*, compartiendo la energía vital del chivo a través del sacrificio.

El sacrificio de la vida del chivo representa la transferencia del *ache*, o energía, del animal en la vida del *orisha*, que provee de fuerza al *orisha*. (Atwood Mason 74). Al mismo tiempo, «by eating portions of the animals sacrificed on their behalf, the subjects of rituals are believed to incorporate their *aché*, while *aché* also spreads to other practitioners through the preparation and consumption of food from the same victims»<sup>33</sup>, (Pérez 4). La parte importante aquí que quisiera mostrar es la idea de comunidad. Los creyentes se juntan en un mismo espacio para celebrar el «nacimiento» de un santo, de un iniciado, de la santería. De esta manera la santería funciona para mejorar el bienestar y, como explica Martínez Martí, «la psicoterapia no se necesita tanto porque hay más oportunidades para interactuar y expresarse, buscar guía y consejo y poder disfrutar del apoyo y de los recursos comunitarios y espirituales. La conciencia

---

<sup>33</sup> al comer algunas porciones de los animales sacrificados, se cree que los sujetos del ritual incorporan el *aché* mientras a la vez el *aché* también se extiende a los otros practicantes a través de la preparación y consumo de la comida de la misma víctima

de no estar solo proporciona significado, perseverancia, sentido de pertenencia, esperanza y espiritualidad», (247).

#### 5.4.1 Pertenencia: sentido de familia y el cumpleaños de santo

Compartir, especialmente la comida crea un lazo entre la gente y, a la vez, elimina las diferencias socioeconómicas, como las que menciona Bourdieu. Douglas (1972, 1997) tiene una opinión similar, expresando que la comida es una manera de formar una identidad colectiva. La comida sirve como un lazo inconsciente entre las personas y, también, entre la persona y la deidad. (Paponnet-Cantat 11). Pitt-Rivers (1977) escribió que «food and drink always have ritual value, for the ingestions together of common substance creates a bond»<sup>34</sup>, (Paponnet-Cantat 20). Una celebración importante para la que se juntan los creyentes es el cumpleaños de santo. Cada *orisha* tiene su propio día para celebrar su «cumpleaños» igual a los días de celebración dedicados a los santos católicos.

**Yo:** Y ¿qué hacen en ese día?

**Laura:** Bueno, yo lo que hago, es un ejemplo, le pongo el ramillete de flores. Girasoles pues son los que le gustan. Todos los años yo hago un celebroso cumpleaños de santo porque así es es la educación que me dieron. Donde se le da de comer su gallina. Si ese año te fue un año bien, le das hasta el chivo. Porque aparte de lo de la salud y todas las cosas que nos dan los santos, estabilidad y firmeza iré (iré significa suerte). Entonces, cada vez que cumple años, tú le haces una ofrenda donde tú le pones todo lo que ella te da para que tú le pongas. Con el iré con el ejemplo, le pones los dulces caseros, le pones cake, le pones flores, le pones vino, le pones cerveza... (**Yo:** ¿Es como una fiesta?) Es una fiesta. Es una gran fiesta. Y entonces después tú lo compartes con todas las personas que vienen a saludar a Ochún que es la que está cumpliendo años. (Laura, 22 de enero 2015).

Durante ese día no hay diferencias económicas ni problemas sociales, nada más es un momento para disfrutar la compañía de la familia religiosa y la presencia de los *orishas*. De

---

<sup>34</sup>Pitt-Rivers (1977) escribe que «la comida y la bebida siempre tienen valor ritual, por la razón de que las ingestiones en grupos de sustancias comunes crean un lazo».

hecho, la palabra «compañía» etimológicamente está compuesta por raíces latinas y significa «cualidad de compartir un tiempo juntos». El prefijo «co-» significa «con» o «reunión» y «panis» que se transformó a ser «pan» más el sufijo «-ia» que expresa cualidad<sup>35</sup>. Muchas veces el tiempo que compartimos es un aspecto importante de cualquier reunión o fiesta.

**Yo:** ¿Hay que dar comida también de vez en cuando?

**Emilia:** Si hay una actividad. Una actividad es una... (**Nicolás:** es una fiesta o un...) cumpleaños o si vamos a hacer algo a mi familia y vamos a matar animales. Toda las familias traigan todo a Eleggúa.

**Nicolás:** Se le echa sangre, se le hecha plumas.

**Yo:** ¿Hay un sentido de comunidad?

**Nicolás:** el padrino tiene sus ahijados y somos como una familia. Los que tienen la mano de Orula como si fuéramos hermanos. Siempre que venga tu padrino. De religión. Siempre que sea de su padrino, de la casa de tu padrino.

**Yo:** ¿Como cuántas personas?

**Nicolás:** Oooo, oooo eso se juntan, cuando es el día de Orula, se reúnen todos en su casa muy grande.

**Emilia:** Hay comida de todo tipo. (Nicolás y Elia, 19 de enero, 2015).

Hay varios mitos que rodean el concepto del banquete y las fiestas y, según los mitos, los *orishas* suelen tener tantas fiestas como sus creyentes. En el mito *Orula: la recompensa de Olofi* todos los *orishas* se visten en su ropa más bonita menos el pobre adivino, Oché Meyi. Cuando llegaron todos a las casas donde daban fiestas, «les dieron a comer gallos, palomas, gallinas, guineas, chivos, carneros, y otros manjares, en grades banquetes. Los *orishas* se comieron las mejores partes, y le dejaron a Oché Meyi las cabezas, las patas y las alas», (Bolívar Aróstegui et al. 45). Oché Meyi guardaba todas las cabeza, las patas y las alas que recibió en su saco. Cuando

---

<sup>35</sup> <http://etimologias.dechile.net/?compan.i.a>

Olofi les preguntó a los *orishas* sobre las fiestas, cómo eran, qué había para comer, etcétera, nadie podía probar qué comieron, nadie menos Oché Meyi. Como recompensa por contar la verdad le dio su trono y las partes mejores de la comida para comer.<sup>36</sup>

Se puede ver de nuevo cómo la comida sirve de puente entre el mito y la realidad, como Emilia describe una fiesta con tantos tipos de comida igual que el banquete de los *orishas*. La comida en ambos casos, el mito y el cumpleaños de santo, sirve como una recompensa para ser buena persona u *orisha*, no importa el estatus social y un banquete con un ambiente así añade un sentido de gratitud y espiritualidad. Según la Psiquiatría Positivista, «las virtudes que fomentan la cohesión entre las personas, como el sentido del humor, la gratitud o la espiritualidad influyen especialmente en satisfacer la necesidad de pertenencia», (Martínez Martí 255), la cual es un aspecto muy importante dentro del bienestar.

#### **5.4.2 Eggun: la ceremonia del muerto y la protección de los antepasados**

Son los Eggun *orishas* de un carácter especial; se trata de los espíritus de difuntos todavía apegados al hogar, a los seres queridos, a los recuerdos, a las pertenencias materiales, que no han logrado elevarse y separarse del plano terrenal. A estas entidades también se les ofrece comida, usualmente ajiaco, en una ‘mesa’ que se improvisa, de la manera más atractiva posible, con flores, velas, algún postre, café, aguadiente y tabaco, (Bolívar Aróstegui et al. 87).

Tuve la oportunidad de asistir a una ceremonia de Eggun durante mi visita a Cuba y, aunque no puedo hablar en nombre de los creyentes presentes durante esa ceremonia, puedo hablar de mi perspectiva y mis observaciones como etnógrafa. Llamar a los antepasados, los Eguun *orishas*, de un iniciado es una de las ceremonias que se realiza durante el proceso de la iniciación en la santería. El 25 de enero, 2015 llegué a la casa de un padrino alrededor de la una de la tarde y al entrar al patio tuve que parar y esperar que pasara un hombre llevando un chivo

---

<sup>36</sup> Basado en *Orula: la recompensa de Olofi* (Bolívar Aróstegui 45).

vivo por el cuello y rezando en Yoruba. Él dio dos pasos más por la casa y el patio entero con el chivo en las manos antes de llevarlo al espacio religioso donde la matanza tendría lugar. La ceremonia religiosa de un sacrificio es un proceso intenso y fuerte. Al entrar, inmediatamente noté la vista estupenda que se puede ver de La Habana Vieja desde la terraza. Al pasar por la puerta principal, sin embargo, no pude dejar de notar la situación de convivencia desalentadora; una cocina humilde al lado de una sala de estar con tres sillas de madera, paredes hechas de cemento y un techo de hojalata que seguramente se cala cuando llueve. Había un altar grande dedicado a Changó y Eleggúa, pero no me dejaron entrar a este lugar durante el sacrificio.

Escuché una golpiza fuerte de un bastón junto con el canto «venga a correr» mezclado con palabras en Yoruba. El canto se refería a la sangre del chivo. A la misma vez también oí, junto al canto, el escupir rítmico de ron sobre el animal. Algunos minutos después arrastraron el chivo, ahora sin cabeza, fuera. Dos hombres comenzaron a caminar por la casa con dos gallos negros, levantándolos hacia arriba y abajo rítmicamente y rezando. Sacrificaron los gallos de la misma manera que el chivo. Después pude escuchar que estaban haciendo la adivinación con los cocos y un *orisha*, me dijeron después Eggun, montó a una de las creyentes para comunicarse. Dejaron la sangre de los animales fuera para el consumo de los *orishas* y cuando Eggun había terminado de comunicarse, los creyentes comenzaron a preparar la carne para cocinarla.



Figura 7 Un fundamento u ofrenda a Changó y Eleggúa con la sangre y la carne del chivo sacrificado (el 25 de enero, 2015).

Mientras esperábamos la comida, la familia que vivía en la casa, me ofreció un poco de pan con mayonesa y un refresco. Charlamos sobre temas normales, como la vida en general y cuando terminé de comer, ayudé a desplumar los gallos. Sentí en este momento que estaba en una reunión normal de familia: conversar, picar un poco de comida, reírse, etcétera. Envolvieron los órganos vitales del chivo en su propia piel y los colocaron debajo de la ofrenda. Según los mitos y la palabra del padrino, para mostrar respeto a los antepasados hay que darle de comer a los Egguns primero y después a los otros *orishas*, para que sigan protegiendo a la familia, y finalmente nosotros podamos comer. Cuando terminamos con la carne, entramos en la casa y esperamos la comida, el padrino religioso fue la persona que la cocinó. Conversamos, algunas personas jugaron videojuegos en sus celulares y algunas de las mujeres leyeron unas revistas. Una hora más tarde me sirvieron un plato enorme de arroz con chivo y tuve la sensación de que la vida había vuelto a la normalidad, llena de risas y nuevas amistades.

Durante esta ceremonia no podía dejar de pensar en mi familia y las reuniones que tenemos normalmente; los cumpleaños de familiares, El Día de Acción de Gracias, la Navidad, entre otras celebraciones. Siempre hay un rito, un tipo de comida especial para cada evento, una manera de preparar la comida, una cocina llena de conversaciones y, siempre, la celebración termina con la palabra «gracias», un estómago lleno y el sentimiento grande de bienestar. Volviendo al primer mito de la introducción del Capítulo 2, de manera similar a cuando Orula comparte su gallina con Ochún a cambio de salvar su vida, los creyentes de la santería ofrecen la vida de una gallina, un gallo, un chivo o lo que sea a cambio del bienestar personal. La lección que saqué del mito, quizás, sea que al proveer Ochún con algunos de sus alimentos favoritos, se fortalece su *aché*, su energía y, en este sistema de creencias, uno puede tener fe de que, a su vez, ella continuará curándolos y protegiéndolos de las dificultades de una vida turbulenta. Como se

mencionó con la preparación de los diferentes platos especiales, el *adimú*, y los sacrificios, los creyentes de la santería continúan alimentando a las deidades para sostener su energía vital, su *aché*, la cual fortifica el bienestar de los practicantes. «Lucumí [Yoruba] communities need the cooking process as much as the *orishas* are thought to want the food»<sup>37</sup>, (Pérez 12) y un individuo tiene la capacidad de encontrar un mayor sentido de bienestar cuando cree que la buena fortuna, quizás, venga al complacer a Ochún, o a cualquier deidad.

### 5.5 Conclusión: «en casa de santero nunca te faltará»

Regresando a una de las preguntas iniciales, ¿si existe una falta de comida y de dinero en Cuba, por qué todavía les ofrecen comida a los *orishas*? Es interesante lo que me comentó un informante durante una entrevista sobre su viaje a los Estados Unidos:

**Nicolás:** El americano que trabajó conmigo me pregunta, «¿cuánto cobras tu por hora?» Y yo, 12 dólares al mes. Pero él me pregunta y yo le digo, «12 dólares.» Dice, «¿la hora?» Y yo «No, Patrick al mes». Y me decía, »¡No!...¿cómo tu vives?» Y decía, «bueno mijo, si te explico es muy complicado» (**Emilia:** te vuelve más loco) te vuelve más loco. Me decía «no, explícame». Cuando yo empecé de explicarle a él del dinero, del tipo del dinero y del otro, la libreta de abastecimiento, y... ¿sabes qué es la libreta de abastecimiento?

**Yo:** Sí, sé lo que es...es lo qué reciben ustedes cada mes ¿verdad?

**Emilia:** (con mucha risa) arroz, frijoles...

**Nicolás:** (dicho como una broma)¡De marca, de marca! (Nicolás, 19 de enero, 2015).

No faltan las sonrisas a pesar de las dificultades. Aunque existe el racionamiento de la comida en Cuba, la «plenitud» espiritual frecuentemente tiene prioridad sobre el cumplimiento de la satisfacción física. Como teorizó Lévi-Strauss con el triángulo culinario de crudo, cocido o podrido, al cocinar para los *orishas*, los creyentes de la santería dicen que para los *orishas* son más que meros animales. «La gratitud es el sentimiento de agradecimiento y alegría al recibir lo

---

<sup>37</sup> las comunidades Lucumí [Yoruba] necesitan el proceso de cocinar tanto como creen que los *orishas* quieren la comida

que uno percibe como un obsequio, ya sea un obsequio material proporcionado por otra persona o algo inmaterial, como un momento de paz provocado por la naturaleza. Una respuesta de agradecimiento ante las circunstancias de la vida puede ser una estrategia psicológica adaptativa y un importante proceso mediante el cual la persona interpreta positivamente sus experiencias cotidianas», (Martínez Martí 251). Es como teorizó Freud cuando nombró la «fase oral» como el instinto más antiguo. Proporcionar la imagen de un recién nacido tomando leche del pecho es la mejor representación visual de la conexión que tiene una persona con la alimentación y la nutrición. La fuente de la vida de un recién nacido es, literalmente, la leche de su madre y, según Freud, una fuente de placer reside en la oral de esta primera experiencia íntima y abnegada con alimento. El acto de comer, desde el comienzo de la vida humana, siempre ha sido compartido con otra persona y, por lo menos, desde la perspectiva de Freud, es una experiencia llena de placer y, por eso, el deseo de ofrecer comida en agradecimiento es también un acto instintivo, natural. (Skubal 1999). «La capacidad para percibir, apreciar y saborear los componentes de la propia vida se considera un factor determinante en el bienestar», (Martínez Martí 251).

**Yo:** Mi otra pregunta es si el bloqueo o la libreta o los problemas con la comida y las cosas aquí afectan a la santería.

**Laura:** No. ¿Tú sabes por qué? No la afecta porque el santero logra tener una estabilidad en su vida donde no le falta la comida. Si el santero es un santero responsable, no le llega a faltar la comida. Nunca hay presión, nunca va a tener este problema como el otro. Siempre se dice que en una casa de santero no falta la comida. Cuando falta la comida se pone una cazuela con agua a hervir y te llega la comida. (**Yo:** ¿Cómo?) Te toco la puerta, «mira te regalo este pollito», no sé. (**Yo:** ¿Sin la necesidad de dar algo?) Sin la necesidad de dar nada.

**Yo:** ¿Te ha pasado?

**Laura:** A mí me pasó una vez. Yo pasé una crisis económica malísima porque, bueno, te digo que tanto hospital y todo el dinero te va faltando. Y yo llegué al momento de que llegué a mi casa y no tenía comida. Vamos a poner la cazuela con el agua y me senté yo y senté a mi hijo y, ella [para referirse a Ochún] nos dijo que no nos iba a dejar sin comer. (Laura toca la mesa para representar alguien)



a la puerta). Llegó alguien a la puerta con un plato de comida para los dos. Nos llevábamos mucho meses ingresados, nadie pensó en que cuando llegábamos a la casa necesitábamos la comida en la casa. No me dio tiempo de comprar. Y me vino con dos platos de comida ya cocinados. ¿Viste? Nunca te deja sin comer. Tienes que hacer este *ebó*, es un *ebó*. Poner tu cazuela de agua a hervir (**Yo:** ¿Nada más que agua?) Nada más. Y siéntate a esperar tu plato de comida, esa día no te deja sin comer. Y ya el otro día yo salí, compré mis cosas de comer y siguió la vida. (Laura, 22 de enero, 2015).

Para concluir solamente quiero decir que, como me mostraron todos los informantes, «en casa de santero nunca te faltará» y que un creyente nunca está sólo. Aunque existen dificultades en la vida, los creyentes en la santería han logrado formar un puente entre los *orishas* mitológicos y sus vidas cotidianas, utilizando la comida como una forma de comunicación, apreciándolos, complaciéndolos y, a la vez, alimentándose con un mayor sentido de bienestar.

**Eduardo:** Siempre en la Ocha se dice, nunca tú estás solo. Nunca tú estás sola. Porque contigo están, ésta es la expresión que se usa. Todos los que vienen contigo, una serie de entidades espirituales que son tus Egguns, tus antepasados, por línea sanguínea sea la familia biológica, más aquellas entidades que están por afinidad. Más entidades mayores, energías mayores, que ya propiamente llamaremos entonces *orishas*. (Eduardo, 20 de enero, 2015).

## Capítulo 6- Conclusiones

La principal conclusión que he extraído de la observación participante, las entrevistas y el análisis de los mitos pertinentes, es que la acción de agradecer a los *orishas*, a través de la ofrenda de sus platos preferidos, fortalece los sentimientos de buena salud, protección, tranquilidad, estabilidad, resistencia y pertenencia por la relación de toma y daca entre creyente y *orisha*. Al comenzar este estudio, las preguntas principales fueron:

1. ¿Qué papel juegan los mitos de los *orishas* en la vida cotidiana de los cubanos, específicamente los que creen en la santería?
2. ¿Cómo la creencia en alimentar y dar placer a las papilas gustativas de los *orishas* fortalece el bienestar de los creyentes?
3. ¿Qué impacto ha tenido la inseguridad de la comida en la capacidad de agradecer a los *orishas*?

Para llegar a las respuestas había que empezar con la historia, con la llegada de la santería y de los *orishas* a Cuba porque, entender el contexto histórico, nos ayuda a comprender la función de la religión dentro de la sociedad de hoy. La santería tiene sus raíces y su fundamento en la lucha y la necesidad de adaptación, fuerza, esperanza y pertenencia; estos sentimientos fueron llevados a Cuba durante la época de la esclavitud, cuando los esclavos fueron arrancados de su patria. Con esta necesidad también llegaron los *orishas* y todos sus mitos y tradiciones orales. Estos mitos, y todos los ritos que rodean la religión, forman la base de lo que se conoce hoy como la santería. Los mitos, literalmente, son muy importantes, incluso cuando las personas no se dan cuenta necesariamente de sus orígenes, por el papel que desempeñan en el agradecimiento a las deidades. Dentro de estos mitos existen todas las comidas, las preferencias,

los gustos y lo que no es del agrado de cada *orisha*. Como se puede notar en este fragmento con uno de los informantes que estaba mostrándome un folleto sobre Ochún, los creyentes muchas veces están familiarizados con los mitos y los utilizan para entender mejor la relación entre el *orisha* y el creyente, pero no necesariamente tienen en cuenta el origen del mito:

**Yo:** ¿Sabes qué? Eso es súper interesante.

**Erick:** Sí, aquí está la historia y todo. Allí te habla de ella. Como era, las relaciones que tuvo porque eso es como una historia.

**Yo:** ¿Conocen a Natalia Bolivar Aróstegui? Es cubana pero es antropóloga y hace investigaciones y escribe libros sobre eso. (**Erick:** no...) bueno, tiene un libro que se llama *Mitos y leyendas* y algunos de estos son de este libro.

**Erick:** Aquí la historia hay que saberla. Porque cada santo tiene una historia. (**Yo:** ¡sí!) y se relacionan las cosas que se les dan. Y la historia de Ochún más o menos allí te la resumen y las relaciones que tuvo con otros santos. (Erick, 19 de enero, 2015).

La contribución de manera significativa al estudio de los mitos cubanos de los *orishas* y la práctica de la santería, especialmente las ofrendas de comida, es uno de los objetivos de esta investigación y por eso me gustaría hablar brevemente de mi contribución a este campo emergente del estudio de la comida. Aunque el estudio de la santería cubana y su capacidad potencial de curación y de aumento del bienestar no es algo nuevo, como el estudio etnográfico hecho por Johan Wedel (2004) sobre el poder cognitivamente curativo de la santería, analizar, como he hecho en esta tesis, el rol de la comida ritualista dentro de la adoración de las deidades específicamente, es un aspecto nuevo dentro del campo. Como se mencionó anteriormente, muchas veces dentro de este campo del estudio literario hay un énfasis sólo en la literatura, sin tomar en conciencia la implicación de la vida social y el rol que juega esa literatura. Los métodos de análisis propuestos por Barthes (el mito como símbolo) y de Lévi-Strauss (la cocina y el mito

como muestra de la estructura cultural) nos sirven como base para empezar, pero nos falta el contexto social. Como menciona Maeseneer, muchas veces la comida sólo aparece en la escena literaria para expresar una falta, una abundancia o un banquete, pero no muestra la vida cotidiana porque en realidad los personajes ficticios no tienen la necesidad de comer. De acuerdo con Pierre Bourdieu, estudiar los mitos solo no es bastante para entender su función, porque falta el contexto social de su lugar de origen y, por eso, en un intento de unir al estudio literario de los mitos el estudio antropológico del bienestar, me puse a estudiar los alimentos ritualistas consumidos por los *orishas* en Cuba.

Como explica Bourdieu, «el ser humano no se alimenta sólo de nutrientes (proteínas, vitaminas, minerales, grasas o cualquier otra sustancia), sino de comida producida y consumida según todo tipo de procedimientos económicos y sociales, que además condensan sentido diferencial y se reproducen en un horizonte de símbolos, signos y mitos», (Alonso Benito 103) y por eso había que hablar con los creyentes sobre las comidas que les dan a los *orishas*, y cuándo y en qué contexto se les da estos alimentos, para ver la relación de toma y daca. Si un creyente necesita algo, muchas veces relacionado con una preocupación como la falta de dinero, trabajo y comida, cree que el *orisha* le proporcionará esto siempre y cuando el *orisha* reciba algo, como una ofrenda de comida o la sangre de un animal, a cambio.

Por supuesto, existen limitaciones con un estudio así y en el caso mío no tuve la oportunidad de quedarme mucho tiempo en Cuba haciendo el trabajo de campo. Normalmente los investigadores antropológicos que hacen trabajos etnográficos pasan meses, hasta años, en el campo observando, tomando notas, haciendo entrevistas, etcétera. Por eso, digo que esta tesis es sólo el comienzo de la posibilidad de un estudio más amplio de la función de la comida en la santería. Me gustaría haber tenido más tiempo y, por la falta del mismo, no llegué a encontrar la

respuesta a la tercera parte de mis preguntas originales sobre el impacto en las prácticas ritualistas de la inseguridad a causa de la falta de la comida. Seguramente las preocupaciones de la vida cotidiana, como la inseguridad de la comida en Cuba, también tienen un impacto en el bienestar del creyente y tengo la idea de que pueden estar relacionadas con las raíces de la religión y el concepto de estar en una lucha constante, debido al aislamiento producido en parte por el bloqueo estadounidense, pero habría que hablar con muchos más cubanos para tener una imagen más clara.

Este es un punto de la investigación para el futuro, especialmente con los cambios políticos entre los Estados Unidos y Cuba que están ocurriendo ahora mismo. Con la apertura gradual del país, como el ajiaco, que siempre ha sido Cuba, el futuro traerá nuevos ingredientes a esta combinación. Aunque sería interesante ver cómo cambiará y se adaptará el rol de los *orishas*, el crisol mantendrá su esencia, su fundamento. Mientras las personas continúen proporcionando alimentos a las deidades, los creyentes seguirán reconociendo su existencia, que no sólo mantiene la energía vital de las deidades a cambio del bienestar de los creyentes, sino que también demuestra la necesidad de la presencia de ellas en la Isla, encontrando una «plenitud espiritual».

Aunque este estudio se centró en la comida con referencia al bienestar dentro de las creencias religiosas, ojalá el lector pueda ver la posibilidad de utilizar la comida como un elemento para comenzar la conversación sobre este tema, formar lazos y analizar una cultura más profundamente.

## Bibliografía

- Alonso Benito, Luis Enrique. "Mitologías alimentarias cotidianas: una relectura de Roland Barthes". *Revista Internacional De Sociología* 3.40 2005. 79-107. Print.
- Anuario estadístico de Cuba 2012*. 2013 ed. La Habana: Oficina Nacional De Estadística E Información, 2013. Print.
- Bascom, William Russell. *Ifa Divination Communication between Gods and Men in West Africa*. Bloomington, Ind.: Indiana UP, 1969. Print.
- Boellstorff, T., Nardi, B., Pearce, C., and Taylor, T. *Ethnography and virtual worlds: A handbook of method*. Princeton: Princeton University Press. 2012. Print
- Bolívar Aróstegui, Natalia. *Los Orishas en Cuba*. La Habana: Fundación Pablo Milanes, 1994. Print.
- Bolívar Aróstegui, Natalia, and Carmen González Díaz De Villegas. *Mitos y leyendas de la comida afrocubana*. San Juan, Puerto Rico: Editorial Plaza Mayor, 2000. Print.
- *Afro-Cuban Cuisine: Its Myths and Legends*. La Habana: Editorial José Martí, 1998. Print.
- Cabrera, Lydia. *El Monte: Igbo, Finda, Ewe Orisha, Vititi Nfinda : Notas sobre las religiones, la magia, las supersticiones y el folklore de los negros criollos y el pueblo de Cuba*. 4.th ed. Miami, Fla.: Ediciones Universal, 1975. Print.
- Calzadilla, Jorge. "Religión y cambio social: el campo religioso cubano en la década del 90". *La Habana: Editorial De Ciencias Sociales*, 2006. Print.
- Carolan, Michael S.. *The sociology of food and agriculture*. London: Routledge, 2012. Print.
- Castro, Fidel. "Discurso pronunciado por el comandante en Jefe Fidel Castro Ruz, Primer Secretario del Comité Central del Partido Comunista de Cuba y Presidente de los Consejos y de ministros, al recibir la llave de la ciudad, en el Palacio de la Intendencia". *Discurso pronunciado por el comandante en Jefe Fidel Castro Ruz Departamento de versiones taquigráficas del gobierno revolucionario*. 22 Dec. 1975. Web. 4 Jan. 2015. <<http://www.cuba.cu/gobierno/discursos/1975/esp/c221275e.html>>.
- Chomsky, A., Carr B. & Smorkaloff, P. *The Cuban Reader: History, Culture, Politics*. North Carolina: Duke University Press, 2003. Print.
- Coe, Andrew. *Food in Santería*. Food in the Arts: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery. Ed. Harlan Walker. N.p.: Oxford Symposium, 1999. 50-55. Print.
- Cole, George. "'Transculturación cubana': la santería, el negrismo y la definición de la identidad cultural cubana a comienzos del siglo XX". *Dissidences* 2009 Vol. 3, Iss. 5, Article 5

- Diener, Ed. El bienestar subjetivo Intervención Psicosocial 1994. Vol 3. Issue 8. Pg. 67  
<http://www.copmadrid.org/webcopm/publicaciones/social/1994/vol2/arti5.htm>
- Eliade, Mircea. *La escritura de los mitos*. Mito y realidad. Madrid: Ediciones Kairós, 1999. Print.
- El Pensador, MCR. *Dioses Y Orishas Del Panteon De Yoruba Santoral Yoruba II*. Bloomington: Palibrio, 2012. Print.
- Emerson, R., Fretz, R., and Shaw, L. *Writing Ethnographic fieldnotes* Chicago: The University of Chicago Press. Vol. 2. 2011. Print.
- Fernández Robaina, Tomás. "¿La Santería: Africana, Cubana, Afrocubana?: Elementos Para El Debate." *La Jiribilla* (2002). *La Jiribilla*. La Jiribilla. Web. 1 Mar. 2015. <<http://www.lajiribilla.cubaweb.cu>>.
- Espino, Heriberto. *De la Africanía en Cuba: El Ifaísmo*. La Habana: Editorial De Ciencias Sociales, 2005. Print.
- Flores, Ivonne. "Identidad cultural y el sentimiento de pertenencia a un espacio social: una discusión teórica". *Revista La Palabra y el Hombre*, N° 136, Universidad Veracruzana 2005 pp. 41-48.
- Freud, Sigmund. "Symbolism in Dreams", *International Folkloristics*, Alan Dundes, ed. y notas. Lanham, Boulder, Nueva York, Oxford: Rowman & Littlefield Publishers, Inc., 1999: 177-195.
- García Gual, Carlos. *La mitología: interpretaciones del pensamiento mítico*. 3rd ed. Spain: Editorial Montesinos, 1997. Print.
- Garth, Hanna. *Food and Identity in the Caribbean*. Bloomsbury Academic Publishing. London, 2013. Print.
- Gutiérrez, Mariela A. "Lydia Cabrera y su "Yemayá y Ochún", incomparable compendio fluvial de la mitología afrocubana". *INTI, Revista De Literatura Hispánica* 59/60 2004. 207-14. *JSTOR*. Web. <<http://www.jstor.org/stable/23286836>>.
- Hall, E. *The hidden dimension*. New York: Doubleday. 1966.
- Harris, Jessica B. *The Africa Cookbook, Tastes of a Continent*. Simon & Schuster Paperbacks. New York. 1998.
- Hruschka, Daniel J. Culture as an explanation in popular health. *Annals of Human Biology* 36(3) 2009 pp. 235-247.
- Levi-Strauss, Claude. *The Raw and the Cooked*. John and Doreen Weightman, trans. NY: Harper and Row, 1969. Print.
- The Origin of Table Manners: Introduction to a Science of Mythology: 3*. English Translation ed. New York: Harper & Row, 1978. Print.

- *El origen de las maneras de mesa*. 1a ed. México D.F.: Siglo Veintiuno, 1970. Print.
- Levy, Robert I. and Douglas W. Hollan "Person-Centered Interviewing and Observation". In *Handbook of Methods in Cultural Anthropology*, ed. H.R. Bernard. Walnut Creek, CA: Sage, 1998 pp. 333-363.
- Lotta, R. "U.S. Imperialism, the Cuban Revolution, and Fidel Castro". *RCP Publications*, 2006. Retrieved from <http://revcom.us/a/056/cubahisten.html>.
- Madan, Marcelo. *Comida y adimú para los santos*. Caracas, Venezuela: Inversiones Orunmila, 2006. Print.
- Maeseneer, Rita De. "'The Aesthetics of Hunger and the Special Period in Cuba.'" *Caribbean Food Cultures: Culinary Practices and Consumption in the Caribbean and Its Diasporas*. Ed. Wiebke Beushausen, Brüske Anne, Commichau Ana-Sofia, Patrick Helber, and Klob Sinah. Vol. 18. Heidelberg: Transcript Verlag, 2014. 27-48. Print.
- Maeseneer, Rita de and Patrick Collard. *Saberes y sabores en México y el Caribe*. Amsterdam: Rodopi, 2010. Print.
- Magro, Tania de Miguel. "La comida en el teatro breve de los Siglos de Oro. El caso de Agustín Moreto". *Cincinnati Romance*. Review 33 114-132, 2012.
- Malinowski, Bronislaw. "The Role of Myth in Life." *Sacred Narrative, Readings in the Theory of Myth*. Ed. Dundes, Alan Berkeley: U of California, 1984. 193-206. Print.
- Martínez, Guillero. "De la palabra hablada escrita: mito, fábula y adivinación en ¡Oh mío Yemayá! De Rómulo Lachatañeré, Cuentos negros de Cuba de Lydia Cabrera y Cuentos y leyendas negras de Ramón Guirao". *UMI Microform* (2008). *ProQuest LLC*. Web.
- Martínez Martí, María Luisa. "El estudio científico de las fortalezas trascendentales desde la Psicología Positiva." *Clínica Y Salud* 17.3 (2006): 245-58. Print.
- Mauricio Bacarreza, Leonardo. *Food, Eating, and the Anxiety of Belonging in Seventeenth-Century Spanish Literature and Art*. Department of Romance Studies. Duke University. 2012. Print
- Miampika, Landry. *Transculturación y Poscolonialismo en el Caribe: Versiones y subversiones de Alejo Carpentier*. Madrid: Editorial Verbum, 2005. Print.
- Ortiz, Fernando. *Contrapunteo Cubano del tabaco y el azúcar*. Ed. Maria H. Gonzalez De Salcedo ed. Caracas, Venezuela: Biblioteca Ayacucho, 1987. Print.
- y Jose Valo. *La Virgen de La Caridad del Cobre: Historia y etnografía*. Ciudad De La Habana, Cuba: Fundación Fernando Ortiz, 2008. Print.
- y Isaac Barreal. *Estudios etnosociológicos*. La Habana: Editorial De Ciencias Sociales, 1991. Print.
- Paponnet-Cantat, Christiane. "The Joy of Eating: Food and Identity in Contemporary Cuba". *Caribbean Quarterly*. Vol. 49 No. 3 (September, 2003). 11-29.



[www.jstor.org/stable/40654408](http://www.jstor.org/stable/40654408)

- Pérez, Elizabeth. *Cooking for the gods: sensuous ethnography, sensory knowledge, and the kitchen in Lucumí tradition*. Religion, 2011. DOI:10.1080/0048721X.2011.619585
- Pérez Villanueva, and Omar Everleny. "Economía y bienestar en Cuba: una agenda a completar". *Centro de Estudios de la Economía Cubana*, Universidad de la Habana. 2007. 1-24
- Prat Ferrer, Juan José. *La transmisión de los mitos en la tradición occidental*. *La Voz Y La Noticia: Palabras Y Mensajes En La Tradición Hispánica* (2007): 6-25. *Dialnet*. Web. 1 Jan. 2015.
- Safir, Margery A. "Mitología: otro nivel de metalenguaje en boquitas pintada". *Revista Iberoamericana* Vol. XLI.90 (1975): 47-58. Print.
- Sandoval Lutrillo, M. A. "Tú: moda y belleza más allá del texto, un análisis de recepción". Tesis Licenciatura. Ciencias de la Comunicación. Departamento de Ciencias de la Comunicación, Escuela de Ciencias Sociales, Universidad de las Américas Puebla. Noviembre. Derechos Reservados. 2003.
- Savarin, Brillat and Fayette Robinson. *The Physiology of Taste or Transcendental Gastronomy*. Waiheke Island: Floating Press, 1825. Print.
- Skubal, Susanne M. "Word of Mouth: Food and Fiction after Freud". *The UMI Company*, 1999. Print.
- Siewicz, Agnieszka. "Anthropology as an Inspiration to Food Studies: Building Theory and Practice." *Antropowebzin* Vol. 3 2011. 143-48. Print.
- Torre, Miguel A. De La. "Ochún: (N)Either the (M)Other of All Cubans (n)or the Bleached Virgin". *Journal of the American Academy of Religion*. 69.4 2001. 837-61. *JSTOR*. Web.
- Vernant, Jean-Pierre. *El universo, los dioses, los hombres*. Joaquín Jordá, trad. Barcelona: Anagrama, 2000. Original: *L'univers, les dieux, les hommes: Récits grecs des origines*. París: Seuil, 1999.
- Visser, Margaret. *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners*. New York: Penguin, 1992.
- Zepeda, Lydia. "Cuban Agriculture: A Green and Red Revolution." *Choices, The magazine of food, farm and resource issues*. American Agricultural Economics Association. 4th Quarter 2003. <http://www.choicesmagazine.org/2003-4/2003-4-01.htm>

## Apéndices

### Apéndice A: Consentimiento verbal para la participación en la entrevista

#### CONSENTIMIENTO VERBAL: No Identificadores Coleccionados

En un estilo conversacional...

Hola, me llamo Riley Ellis y soy estudiante graduada del departamento de Español de la Universidad Estatal de Colorado, en los Estados Unidos. Estoy llevando a cabo una investigación sobre la santería en Cuba. El investigador principal se llama Jeff Snodgrass, del departamento de antropología y soy la co-investigadora.

Me gustaría hacerle algunas preguntas sobre la santería, y también me gustaría que usted me dijera un poco sobre su experiencia con la santería. La participación durará aproximadamente 30 minutos hasta una hora. La participación de usted es voluntaria. Si decide participar en el estudio, podría retirar su consentimiento y dejar de participar en cualquier momento sin desgracia. Para asegurar precisión, me gustaría grabar esta conversación.

No usaré su nombre ni identificadores personales. Cuando hago el reportaje y comparto la información con otras personas, cambiaré la información de los participantes y usaré seudónimos. No hay riesgos conocidos ni beneficios para usted, pero esperamos aumentar nuestro conocimiento de santería y también escuchar a sus experiencias personales. Yo seré la única persona con acceso a esta grabación, y las borraré después de hacer la transcripción.

¿A usted le gustaría participar?

Si sí: Sigue.

Si no: Gracias por su tiempo.

\*Si usted quiere seguir esta investigación, puede mandarme un mensaje a mi correo electrónico, [riley.a.ellis@gmail.com](mailto:riley.a.ellis@gmail.com)

### Apéndice B: Protocolo de la entrevista abierta

#### Santería en general:

1. ¿Por qué decidió usted convertirse en un iniciado de la santería? ¿Por qué decidió hacerse santo?
2. ¿Qué rol tiene la santería en su vida?
3. ¿Con qué frecuencia asiste usted a eventos relacionados con la santería?
4. ¿Disfruta de estos eventos?

5. ¿En qué se te similar a otros creyentes de la santería?

Orientado hacia el bienestar / estrés:

6. ¿En qué área, diría usted, de tu vida tiene el mayor impacto en su bienestar?

7. ¿Cuál es su definición de la felicidad?

8. ¿Cuál es la mayor causa del estrés en su vida?

9. Cuando se siente preocupación, ¿tu *orisha* qué le ayuda?

10. ¿Alguno de estos ajustes ha sido especialmente estresante o difícil?

11. ¿Puedes pensar en un momento en que usted era completamente feliz o contento?

*Orisha* y el alimento (preguntas específicas):

12. ¿Qué rol tiene su *orisha* específico en su vida?

13. Háblame de ofrendas. ¿Para qué sirven? ¿Qué es lo que ofrece a los *orishas*?

14. ¿Cuándo te ofrendes comida a un *orisha*, qué le pides a cambio?

15. ¿Qué recibes a cambio? ¿Tienes un ejemplo?

16. ¿De qué manera se siente diferente después de ofrecer comida a un *orisha*?

17. ¿Cómo sabes lo que prefiere cada uno?

18. ¿Cómo come un *orisha* exactamente?

19. ¿Hay similitudes entre lo que come y lo que su *orisha* le gusta comer?

20. ¿Puede describir la preparación de una oferta para mí?

21. ¿El embargo de los EE.UU. ha tenido algún efecto en su vida? ¿Cómo?/ ¿Ha tenido un efecto en tu habilidad de ofrecer/agradecer a tu *orisha*?

22. ¿Cuál es la mejor parte de ser un practicante de la santería?

23. ¿Si pudieras cambiar algo de la santería, ¿qué sería?

24. ¿Cómo ha cambiado la santería lo largo de los años? ¿Cómo se ha tenido que ajustar su práctica?

**Apéndice C: Protocolo de la entrevista con Anibal Argüelles Mederos, investigador del CIPS (Centro de Investigaciones Psicológicas y Sociológicas)**

1. ¿Qué rol tiene el tabú en la santería?

2. ¿Qué son algunos tabúes de la comida en Cuba en general? ¿Son parecidos?

3. ¿Existe una identidad culinaria dentro de la santería cubana?

4. El acto de darle de comer a los *orishas*, ¿es útil en el tratamiento de algo estado de animo o de sentimientos o un evento negativo?

5. ¿Hay una relación entre las celebraciones, como una celebración de cumpleaños, por ejemplo, y el cumpleaños del santo?

6. ¿Por qué hay que matar animales si pueden cocinar todas las recetas y comidas así, por qué?

7. ¿Podemos hablar un poco de Ochún? He leído que ella es muy importante en aquí, como para la definición de cubanidad. ¿Qué piensas de eso? ¿Es como un símbolo?
8. En tu opinión, ¿la santería apoya a la identidad cubana?
9. ¿Piensas que cambiará la santería con los cambios del bloqueo?
10. ¿Cómo defines el bienestar?
11. Cuando les dan comida a los *orishas*, en la ofrenda, ¿cuánto tiempo dejan la comida allá?
12. ¿Las personas no se sienten como están botando comida, así?
13. ¿Qué pasa si las personas no pueden encontrar tal cosa?

**Apéndice D: Entrevista con Anibal Argüelles Mederos, investigador del CIPS (Centro de Investigaciones Psicológicas y Sociológicas), 28 de enero 2015 (57 minutos).**

**Yo:** ¿Qué rol tiene el tabú en la santería?

**Anibal:** El tabú, en sentido general, son las prohibiciones. Es lo que no se debe hacer dentro de la santería y dentro de cualquier expresión de religión. A cada *orisha* le corresponde, por ejemplo, determinadas comidas, determinadas plantas, determinados animales. Partiendo de eso, cuando tú utilizas una comida, o una planta, que entra en contraposición de la composición armónica de ese *orisha*, o sea el *orisha* está hecho o conformado de plantas, animales. Cuando tú entras en composición con esos *orishas*, si tú utilizas las plantas que su principio antiguo, ya me voy para la química y para la física, entra en contraposición con lo que está compuesto esos *orishas*, se rompe la armonía. Se rompe el equilibrio. Esa armonía y ese equilibrio, por ejemplo, en los seres humanos y en los seres sobrenaturales, se provocan enfermedades. Por lo tanto, el tabú es lo que no se debe hacer. Y se marca fundamentalmente para los seres humanos en la ceremonia de iniciación y la parte correspondiente al *Itá*. El *Itá* es lo que te dice... es como un video de tu pasado, de tu presente y tu futuro. Entonces, en ese *Itá* te dicen las prohibiciones. Si tú incumples esas prohibiciones te puede causar malos.

**Yo:** ¿Tienes un ejemplo... como con Ochún por ejemplo?

**Anibal:** Con Ochún. (**Yo:** Sí, como está en la calabaza y la naranja...) No, eh la calabaza entra en otra función. Por ejemplo, en Ochún tú tienes que utilizar, para hacerle ofrenda: miel, caramelo, naranja, dulces, lechuga, escarolas, harina de maíz, coco y todo dulce. En plantas: girasoles, guacamayo. Eso es lo que se determina, eso es lo que a ella le gusta, lo que ellos ofrendan. Si tú le das cosas distintas a esa es donde se rompe el tabú. (**Yo:** ¿Como dar otra cosa que no le gusta?) Además que está compendiada, que está expresada.

**Yo:** ¿Qué son algunos tabúes de la comida en Cuba en general? ¿Son parecidos?

**Anibal:** No, no. Es que los tabúes, yo estoy hablando de tabúes religiosos. (**Yo:** Pero en comparación a...) no se puede hacer una comparación. Se puede decir que tú, como ser humano,

hay comidas que te hacen daño. (**Yo:** ¿Como cuáles?) Como ser humano hay comida que te hace daño. Tú tienes que saber las comidas que te hacen daño. (**Yo:** ¿Depende en la persona?). Exacto. Por lo tanto, si tú sabes las comidas que te hacen daño tú no debes comer esa comida. Y eso ya de hecho en pasándote a un ejemplo de la vida actual, eso es un tabú. Pero estamos hablando de tabúes religiosos. El tabú para ti como persona, como ser humano, es cualquier cosa que tú sepas que te hace daño. ¿Por qué? Porque puede ser que te afecte alguna parte del hígado.

**Yo:** ¿Piensas que depende en la cultura un poco? Como para nosotros allá en los Estados Unidos puede ser diferente...

**Anibal:** Sí, claro. Claro porque los alimentos son distintos.

**Yo:** Como, no sé, como mujeres embarazadas, por ejemplo, ¿hay una comida que no deben comer?

**Anibal:** Sí. Y hay plantas que no pueden, no deben utilizar. Porque, no es que provoque el aborto sino su efecto le provoca una situación, por ejemplo, que le puede provocar el circo mensual. Sangramiento. A venir ese sangramiento entonces se produce la perdida del feto. Tiene que ver con la planta.

**Yo:** Porque también escuché sobre la menstruación, ¿que no pueden participar en algunas cosas de la religión?

**Anibal:** No hay ninguno presente religioso que prohíba a la mujer cuando esté en la menstruación. Ahora, le voy a dar otra explicación. Una de las primeras funciones que tiene la mujer es la unión con el hombre en la procreación. Los dos se unen para procrear. Ahora, en esa procreación están los dos elementos. Cuando hay una, tradicionalmente en la religión africana, una de las funciones fundamentales que tiene la mujer es parido. Trabajar en el comercio y en la agricultura, los hombres en la caza, cazado, cazar de actividad económica. Y *orisha* le ponen una función de eso. Entonces, la tradición ha conservado. Es cuestión de tabú, pero en la práctica también. Yo conozco a personas, a creyentes religiosos, que cuando tiene la menstruación, la menstruación de sangre no es sangre, tiene un color rojo pero no es sangre. Cuando están en la menstruación se ponen pantalones.

**Yo:** ¿Existe una identidad culinaria dentro de la santería cubana?

**Anibal:** Aquí hay comidas... te voy a poner, mira... Eggun. Eggun muerto, un antepasado. Se le da frijoles negros, que se remojan por seis u ocho días. Se remuerde y no se cascan. Después se envuelven en hojas de plátano, para hacer como una especie de tamalito. Antiguamente se usaba otro tipo de plátano y con las casillas se ponía a fuego lento. Ese es frijol. Cuando tú lo cocinas

para la culinaria, tú los sazonas, lo remojas, lo pones a cocinar. ¿Cuál es la diferencia? Que para los *orishas*, hay *orishas* que no se le puede echar sal. (**Yo:** ¿Sabes cuáles?) Un ejemplo, Obatalá. Hay *orishas* que se cocina en vez de manteca de cerdo manteca de cacao. La forma que se cocina para los *orishas* depende en los tabúes y las normas. Que se cocinan diferente. Se le ofrenda la pata, la cabeza y la víscera. En víscera tú puedes comer un hígado como persona. ¿Tú no has comido nunca un hígado? ¿Hígado de carne de res? (**Yo:** No (risa)). ¿Eres vegetariana? (**Yo:** No). ¿Comes carne de puerco? (**Yo:** Sí.) Y la carne de puerco, cuando se usa para los *orishas*, que se usa en las ceremonias de Eggun, o la ceremonia de muerto, lo único que se deposita al muerto es la cabeza. Y la carne la comen las personas. Se la comen los humanos. Que la misma culinaria tiene diferentes formas de elaboración. Por ejemplo, a este Eggun, en determinadas ceremonias se le da de comer, ¿qué cosa? La propia comida que comen los humanos. (**Yo:** Y ¿por qué?) De la propia comida que comen los humanos porque este es un muerto. Es un antepasado. Es lo que él comía en su vida terrenal.

**Yo:** Yo fui a una ceremonia de Eggun el domingo pasado. Y comimos un chivo.

**Anibal:** ¿Comieron chivo? (**Yo:** Sí. Pusieron la cabeza en la...) Eso es otra versión. Esa es para la ceremonia de sacrificio. En esa ceremonia que tú fuiste, tú no viste en algún momento determinado que la ceremonia que se paró una persona con un bastón? (**Yo:** Sí) y una persona cantaba. ¿Y qué le puso en la ofrenda? Café. Leche. Chocolate. Pan con mantequilla. Un poco de la comida que sorbió del día anterior. Están dándole de comer porque eso es lo que se supone que comía el muerto cuando no estaba muerto.

**Yo:** ¿Eggun es completamente diferente que los *orishas*?

**Anibal:** No. Eggun es un *orisha*. (**Yo:** ¿No es un muerto?) Sí. Los *orishas* se suponen que han tenido existencia real. Cuando bajaron al mundo terrenal, eran primero fuerzas espirituales. Cuando bajaron al mundo terrenal eran fuerzas materiales.

**Yo:** ¿Tiene que ver con *aché*?

**Anibal:** *Aché* es la fuerza sobrenatural que los *orishas* le transfiere a una persona iniciada que todavía usa la palabra, la música, el canto, el baile para traerlo. Para que le pueda hacer la ceremonia religiosa.

**Yo:** El acto de darle de comer a los *orishas*, ¿es útil en el tratamiento de algo estado de ánimo o de sentimientos o un evento negativo?

**Anibal:** Yo no sé si tú crees o no, pero cuando tú tienes un problema, y tú haces una promesa para resolver el determinado problema, tú estás comunicando a esa fuerza sobrenatural, tus

deseos, tus intereses, tus aspiraciones. Por lo tanto, tú das una ofrenda y, en función de esa ofrenda, tú esperas que resuelvas el problema. Hay una relación entre lo objetivo y lo subjetivo. Hay una relación entre pensamiento y lenguaje.

**Yo:** ¿Eres creyentes verdad?

**Anibal:** No. Yo no soy creyente. Yo lo que estudio es la religión. Y como estudio la religión, es mi modo de vida por lo cual me paga y, con ese dinero, yo trato de resolver las necesidades materiales mías y de mi familia y, por eso, yo digo que vivo en la fe de otro. Yo trabajo... como un carpintero hace muebles y le pagan para hacer muebles.

**Yo:** ¿Hay una relación entre las celebraciones, como una celebración de cumpleaños, por ejemplo, y el cumpleaños del santo? ¿Hay una relación?

**Anibal:** Sí. El día que tú naces tú haces una fiesta. ¿Por qué tú lo haces? (**Yo:** Para celebrar mi vida (jaja) y pasar tiempo con mis amigos) Es lo mismo cuando hay una celebración de cumpleaños de santo lo que el creyente está celebrando el día de su iniciación, porque se supone que ese día de iniciación es el día que nació en la religión. El día que tú naces es el día que te inicia, que te dan un nombre, te enseña a comer, te enseña a hacer mil cosas dentro de un proceso. De iniciación. Que tiene que vestirse y todas estas cuestiones. Entonces, ese día tú estás haciendo una ofrenda porque tú naciste ese día y es un día de celebración, un día de agradecer por lo tanto está en función la satisfacción de tu espiritualidad.

**Yo:** ¿Y la hacen cada año?

**Anibal:** Depende. Depende de la situación económica que tenga la persona. Lo más tratan de hacerla todos los años. Pero a veces económicamente no pueden hacerla. Porque, en la medida que tú hagas la mayor cantidad de ofrendas o que cumplas con lo indicado por tus *orishas*, tú estás protegiendo esas fuerzas sobrenaturales. En pago de recompensa te van a ayudar. (**Yo:** Dar y recibir) Dar y recibir. Eso es el principio.

**Yo:** ¿Es diferente que la religión católica o las otras religiones?

**Anibal:** No, no es tan diferente porque es un principio general. En la iglesia católica tú haces lo mismo. En la iglesia católica tú pagas por el bautismo. Y tú haces la función, ¿por qué? (**Yo:** Para ir al cielo, pero en la santería...) Lo que pasa aquí, no se espera tanto en el cielo sino aquí en la tierra. Pero más o menos es lo mismo. Tú siempre estás dando y siempre estás esperando de recibir algo. Y cuando no recibes nada, recibes la tranquilidad espiritual porque te sientes bien. Estás recibiendo y estás dando.

**Yo:** ¿Podemos hablar un poco más del sacrificio? ¿Por qué hay que matar animales si pueden cocinar todas las recetas y comidas así? ¿Por qué?

**Anibal:** Porque, ¿qué comen los *orishas*? La planta, sangre, víscera... (**Yo:** Víscera, ¿qué parte es víscera?) Hígado. (**Yo:** ¿Son sinónimos?) No, eso es un componente de las vísceras. Allí están los riñones, el hígado, el corazón... (**Yo:** Los órganos vitales.) Sí, cada uno tiene una función específica y conjunto hace que tú estés sana. Porque cuando tú estás enferma alguna de esas ha dejado de funcionar. (**Yo:** Entonces, ¿por qué los *orishas* comen así?) Comen así porque eso es lo que ellos comen. Que dije anteriormente, de la carne es para las personas. La sangre, tú sabes la importancia que tiene la sangre en el cuerpo humano. El agua, tú sabes la importancia que tiene el agua. (**Yo:** Somos agua) Para la vida. Y en todas las ceremonias y en la naturaleza hay agua, fuego... Parte de la importancia que tienen esos elementos, el aire, el fuego y te da una explicación de por qué esas... (**Yo:** ¿Se basa en la tradición? Y el mito un poco, ¿no?) Sí, claro. El mito te dice lo que tiene que hacer, partiendo de que de lo que hicieron los *orishas* y antepasados ante situaciones similares a las que tú estás pasando. Eso es mitología. *Ifá*. El *Ifá* tiene 256 signos y cuando esos signos se combinan esas combinaciones tienen mitos, tienen leyendas, tienen ceremonias. Entonces, esa palabra tú tienes que interpretarla. O podemos decir que *Ifá* habla en analogía, en lo que es gramática, también *Ifá* habla en analogía.

**Yo:** ¿Podemos hablar un poco de Ochún?

**Anibal:** ¿Qué tú quieres saber de Ochún?

**Yo:** He leído que ella es muy importante aquí, como para la definición de cubanidad. ¿Qué piensas de eso? ¿Es como un símbolo?

**Anibal:** Mira, si la denominas como un *orisha*, todos los *orishas* son importantes. Porque cada *orisha* tiene su función. Como símbolo de cubanía, tú la puedes mirar desde el punto de vista de la transculturación, que se hace entre la iglesia católica y la Virgen de la Caridad. Pero siempre partiendo de que allí hay una transculturación o un sincretismo. Entonces se ha considerado históricamente como símbolo de cubanía. Pero si tú has definido como cubanía, tienes que entender el momento histórico. Cuando se utiliza el termino de cubanía, cuando Cuba se convierte en nación, tienes que jugar con historia. Cuando Cuba se convierte en nación y entonces, el primer intento de cubanía después de las condiciones reformistas, cuando se empieza el inicio de la guerra de independencia contra los españoles. Primero, hay un grupo de cubanos, hay un grupo de personas que están aquí en Cuba que ya se identifican como una nación. Entonces se nace el concepto de nación. Cuando se produce el triunfo de la guerra de independencia, ya se consolida nación. Entonces tú puedes decir la nación cubana. Eso es historia.



**Yo:** Okay, pero para tener una nación, hay que unir...

**Anibal:** Sí, claro. Porque si tú vas a ver en el concepto de nación tú vas a encontrar españoles, chinos, ingleses, dominicanos, holandeses, polacos... que llegaron a Cuba y ya dejaron de pensar o actuar atendiendo sus países de origen y se convirtieron en Cuba. Eso es historia.

**Yo:** ¿Pero Ochún en África no tiene el mismo rol como aquí, verdad?

**Anibal:** Bueno, depende de cómo tú lo veas. Te dije que tienen en África funciones. Por ejemplo, y aquí también son iguales. Ochún no es la representación de la mulata. (**Yo:** ¿No?) No. Que en Cuba se le ha dada esa representación de la mulata. Ochún, en África, es la representación de la maternidad. Pero de la maternidad en sentido del feto que está en el útero. Por eso es que se utiliza como Ochún la calabaza. Porque ella es la representación de la maternidad. Ella es la que encarga de construir ese feto en el vientre. Y ella es la representación de la madre que cuida. (**Yo:** ¿Allá y acá?) Sí.

**Yo:** La imagen de Ochún convirtió con la llegada a Cuba a la mulata, ¿sí?

**Anibal:** Sí, la convirtieron, sí es verdad. Eso es sincretismo.

**Yo:** En tu opinión, ¿la santería apoya a la identidad cubana...

**Anibal:** Como el catolicismo apoya la identidad cubana también. (**Yo:** ¿De qué manera?) Porque es un problema cultural. En la cultura, hay que verla en dos aspectos. (**Yo:** ¿Tú dices que es una religión cubana o afrocubana?) Yo lo digo, que la santería es una religión de origen africana y todas las religiones han sufrido un proceso de adaptación y construcción atendiendo las situaciones locales o historiales. Tú hablas del cristianismo y filosóficamente tiene su antecedentes. Ahora que la santería, atendiendo a esas situaciones económicas, sociales, políticas hay de todas formas, por ejemplo, la substitución de determinadas plantas, animales que tienen en África y que aquí no existen. De todas formas eso le da una peculiaridad. Que es la diferencia en forma pero no en esencia. Y eso es filosofía.

**Yo:** ¿Qué quiere decir eso? ¿En forma y esencia?

**Anibal:** En forma porque aparentemente hay una forma diferente, pero esa forma diferente está alegada en la esencia de la concepción religiosa. Por ejemplo, la jutia. La jutia conga. ¿Tú sabes cómo se llama la jutia conga en África? Rata. (**Yo:** ¿Rata?) Rata. Rata es ratón. (**Yo:** ¿Sí?) Sí. Es el nombre que tiene en África. Y aquí si tú dices la rata, pues es la jutia. Entonces, aquí se substituyó eso. Entonces hay una diferencia de forma pero no de contenido, no es de esencia. Eso es filosofía también.

**Yo:** ¿Piensas que cambiará la santería con los cambio del bloqueo?

**Anibal:** No con los cambios del bloqueo. La santería ha sufrido cambios desde llegó a Cuba.

(Yo: Pero la santería cubana, aquí dentro de Cuba) Ha tenido cambios desde que llegó a Cuba. Y además, ninguna religión pertenece estática. El cristianismo, las diferentes denominaciones pentecostales, todas tienen peculiaridades que distinguen la diferencia. Porque ninguna religión que se considera una tradición puede mantenerse estática. Tiene que modificar de acuerdo a los cambios y devuelvo a repetir en esencia, o en forma y no en esencia.

**Yo:** Estaba pensando en el turismo y muchas veces la santería funciona con el turismo. Bueno, tiene como dos niveles.

**Anibal:** Tiene varios niveles. La función también de que vienen de allá son creyentes y los que vienen de allá vienen a buscar aquí lo que no han encontrado. Y también hay mala manipulación, mala explicación.

**Yo:** Y si de repente llega McDonald's y las compañías muy grandes de nosotros, por ejemplo ¿va a pasar cambio?

**Anibal:** ¿Pero de qué cambios tú me estás hablando? ¿De la santería o del cambio en el país?

**Yo:** Los dos, bueno obviamente en el país va a pasar cambios.

**Anibal:** Pero en Cuba se supone que no va a ver cambios de esencia. Aquí va a seguir la propiedad social del medio de producción. Aquí va a seguir las medidas con relación a la educación. Aquí va a seguir las medidas que se pone con salud. Aquí no se va a instalar la propiedad privada porque aquí la propiedad es estatal. Eso no quiere decir que se entre y se haga modificaciones. Pero en esencia no cambia. La forma puede variar. Y te repito, eso es filosofía y economía.

**Yo:** ¿Igual con la santería?

**Anibal:** Igual pasa con la santería como tampoco los Estados Unidos va a cambiar. No va a cambiar. Porque si cambia, van a dejar de ser lo que son y si nosotros cambiamos vamos a dejar de ser lo que somos. Las preocupaciones siempre van a tener porque la vida es una preocupación constante. La vida no es más que la lucha entre dos contrarios. Entre dos fuerzas. La lucha entre el bien y el mal. Y la contradicción es una fuente de desarrollo.

**Yo:** ¿Cómo defines el bienestar?

**Anibal:** Te voy a decir sencillamente. La satisfacción siempre de las necesidades. Y las necesidades son infinitas. Son infinitas igual al conocimiento. El conocimiento del infinito. La verdad siempre es relativa no es absoluta y se puede alcanzar partiendo de esa premisa. De ese fundamento. Que siempre hay algo para aspirar por pensar y, como son infinitas, siempre tu felicidad va estar sujeto de una condición.

**Yo:** Buena respuesta (ja). ¿Qué más?... *Ochinchin*

**Anibal:** Es una comida de Ochún. (**Yo:** ¿Hacen eso aquí?) Una comida de Ochún religiosa. (**Yo:** ¿Pero lo hacen?) Sí se hacen. Iba a decirte también que aquí se pierde en la práctica de su confección. Es una comida religiosa. Es una ofrenda. (**Yo:** ¿En un momento específico?) Sí. Tiene su canto, tiene su rezo, tiene su música. Eso no se come. Las personas no lo comen. Eso es para ella.

**Yo:** Cuando les dan comida a los *orishas*, en la ofrenda, ¿cuánto tiempo dejan la comida allá?

**Anibal:** Eso también es relativo. Se tú vas a analizar el tiempo de debe estar la comida allí puesta en el lugar, mira hay un *orisha* que Eshu, del *Ifá*, es encargado de llevar esas ofrendas a las fuerzas naturales que se dedican. Es una función. Como del equilibrio y de la armonía es también del equilibrio y de la armonía. Si tú vas a analizar esa ofrenda prácticamente con tres o cuatro horas se supone Eshu haya cumplido sus funciones. Al aquel lo que se hace generalmente lo dejan dos o tres, cuatro, cinco días. Eso provoca una cosa. Que los productos se descomponen. Entonces, esos productos que se descomponen pueden atraer cucarachas, ratones, esos productos que descomponen pueden llevar enfermedades. (**Yo:** ¿Qué hacen las personas?) Entonces, a los tres o cuatro días, ¿tú sabes que hace la persona? Se quita todo eso y se lo pone en un lugar. Se coge la ofrenda y todos esos piedras que está allí se lavan para quitar todo eso. Se limpia los atributos donde se botó la comida.

**Yo:** Con la ceremonia el domingo pasado me dijeron que no pueden tocar nada por como un año, pero echan vino seco para quitar el olor.

**Anibal:** Eso depende del tipo de santo. A Babalú-Ayé le gusta mucho el vino seco. Pero sin embargo a Babalú-Ayé tú no puedes echar aceite porque es un tabú.

**Yo:** ¿Las personas no se sienten como están botando comida, así?

**Anibal:** No, no. No están botando comida. Ya te dije que la comida, la carne es para el humano. (**Yo:** Sí pero *Ochinchin*...) *Ochinchin* no lo comen los humanos. (**Yo:** Pero tiene como camarones y huevos y...) Sí, sí eso se bota en el lugar que el *orisha* dijo que se botara. La única

comida que no comen la carne los humanos son las comidas que se hacen durante la ceremonia de la limpieza. Se le pasa el pollo por el cuerpo, por ejemplo. Se le pasan plantas, eso se botan en un lugar determinado que dice el *orisha*.

**Yo:** ¿Qué pasa si las personas no pueden encontrar tal cosa?

**Anibal:** No. Las personas siempre encuentren lo que tienen que encontrar.

**Yo:** Okay, pero muchas veces... (**Anibal:** Muchas veces nada, la persona siempre encuentra lo que tiene que encontrar para hacer la ceremonia.)

**Yo:** Para terminar, hay limpiezas, ofrendas, sacrificios, ¿qué más?

**Anibal:** Esos son partes de un concepto. Dentro de la ceremonia están los ritos y entre los ritos están las ofrendas. Toda la ceremonia, la adivinación, para todo hay una ceremonia o un rito. (**Yo:** Igual a como la vida.) Exactamente.